

Le menu da jour 18,90 €

Menu déjeuner du lundi au vendredi – sauf jours fériés, repos mercredi et jeudi.

Plat da jour 17,70 € Saladier, plat au choix et dessert

1/2 menu da jour 16,10 € Plat et dessert au choix

Ce menu comprend 1/2 litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) ou 1/2 litre de vin de la maison en carafe et du pain cuit au four à bois du Bataller dels Hostalets d'en Bas. Les bières et les boissons non alcoolisées ne sont pas comprises. Les menus ne peuvent pas être partagés. Nous proposons du pain sans gluten à 1,50 €.

LES ENTRÉES:

Salade de saveurs de Quinta Justa aux poireaux croustillants.

Gratin de macaronis au parmesan.

Empedrat aux haricots et thon confit.

Crème de potiron "De l'Hort d'en Mulleres" à l'œuf bio "Mas Castanyer" à basse température.

Chou tranché et pomme de terre au bacon.

Escudella.

Salade avec fromage mozzarella. (+ 3 €)

PLAT PRINCIPAL:

Carn d'olla.

Côtelette de porc confite avec sauce soja et purée de pommes de terre crémeuse.

Poitrine et cou d'agneau au poivre samfaina.

Cuisse de poulet grillée avec nos pommes de terre.

Burger au quinoa et carottes avec légumes grillés.

Merlu avec légumes.

Sardines grillés avec ail et persil.

Saucisse Can Riera aux fessols.

Calamar grillés avec légumes. (supplément 3,90 €)

LES RIZ DU JOUR:

Riz Estany de Pals

Riz mer et montagne. (min. 2 personnes, 20 min)

Riz sec aux ceps et pieds de porc. (min, 2 personnes, 20 min.)

ET DOUX:

Panna cotta crème et vanille avec coulis de fraise.

Fruits naturels assortis.

Crème catalane brûlée de la maison.

Gâteau du chariot de desserts.

Flamme de lait de coco.

Mató avec compote de pomme ou orange.

Yaourt Fageda avec garnitures et confitures.

Capriccio Sandro Desii – Glaces artisanales au choix : Kéfir & Citron Vert – Agrumes. **1,50€**

Boîte de noix I : amandes et noisettes. **1,50€**

Boîte de fruits secs II : raisins secs, prunes, orellanes et figues. **1,50€**

*Option avec supplément verre de vin : Chardonnay blanc Viura **1,90 €** Moscatel blanc (aiguille légère) **1,90 €** Infinitus Gewürztraminer blanc **1,90 €** Noir Empordà Rigau Ros criança **2,50 €***

Recommandation de notre domaine : **Perdre el Nord**. Merlot. Cave Empordàlia. Vin jeune de couleur cerise issu de vignes cultivées en agriculture biologique avec des arômes de cerise, de mûre et des notes de poivre et de réglisse. 15,10 €

Un menu de cuisine du marché. (week-end et soirs de semaine)

Entrées a choisir:

Escudella de nouilles et de riz.

Salade de grenade, potiron et patates douces au fromage bleu de « la Xiquella ».

Gnocchis à la crème de champignons d'automne et parmesan.

Trinxat de chou "Verdures la Canya" et bacon.

Casserole de *fesols* haricots blancs et de porc avec vinaigre de xérès et orange.

"Verdures La Canya" Crème de potiron à l'oeuf cuit à basse température du "Mas Castanyer". *

Notre gâteau de collecte de fonds avec les légumes du jardin de Mulleres et la porchetta de la maison.

.....

Plat à choisir:

Carn d'olla.

Marmitako de thon rouge aux pommes de terre.

Corball au four avec pomme de terre au four.

Ragoût de jambon aux champignons, oignons et pommes de terre.

Veau basse température avec pomme de terre crémeuse et sauce ratafia Russet.

Saucisse Can Riera grillée avec nos pommes de terre ou *fesols* haricots blancs.

Burger de quinoa avec houmous aux haricots. *

.....

Et doux à choisir:

Yaourt "La Fageda" avec garnitures et confitures.

Flam de lait de coco avec sa glace.

Panna cotta crème et vanille avec coulis de fraise et glace au chocolat.

Crème catalane brûlée au farro carquinyolis.

Assortiment de fruits naturels avec sorbet citron. *

Verre de glace aux café.

Glace Sandro Desii au choix : vanille, crème, chocolat ou nougat Xixona.

Gâteau de notre chariot de desserts (demandez à notre personnel).

Ce menu comprend ½ litre d'eau minérale (supplément eau gazeuse 2,50 €) et du pain du four à bois Bataller dels Hostalets d'en Bas. Nous proposons du pain sans gluten à 1,50 €.

Les menus ne peuvent pas être partagés. *végétalien adaptable.

Table complete.

Un résumé avec des dégustations du menu et une visite des produits de la Cuisine Volcanique, qui comprend 1/2 litre d'eau minérale et du pain cuit au feu de bois des Hostalets d'en Bas.

Les menus ne peuvent pas être partagés. Son offre peut varier selon la saison ou les recommandations du chef.

Ce menu sera adapté avec des plats végétariens, végétaliens et/ou autres demandes uniquement sur commande préalable.

Les collations

Micuit de canard aux pommes et réduction de ratafia d'Olot

Huître fumée au tartare.

Le potiron rôti "Verdures la Canya" avec sa fleur et sa brandade.

La "carn de perol" viande avec purée de pomme de terre à la truffe et œuf du "Mas Castanyer" éco à basse température.

Boîte de riz de mer et de montagne de Pals avec souches et pilons, papada confite et calamar potera.

La Torradeta de Santa Teresa avec une version ! de tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis Ripollesa, poire vanille et glace au caramel salé * *Nous donnons la possibilité de changer le dessert pour une table de fromages locaux (supplément de 6 €).*

Petites folies volcaniques.

Sélection de notre cave à vin pour accompagner le menu gastronomique :

Vin naturel aux fleurs : **Sambukina Nature** 75 cl. Fleur de sureau Histoire du printemps à La Garrotxa. 27,65 €

Fer volar coloms 2022. Blanc floral. Muscat et gewürztraminer. Blanc DO Catalogne. Celler Segura Viudas. 14,50 €

Rigau Ros criança 2021. Cabernet Sauvignon, Grenache Noir et Merlot. Noir DO Empordà. Cave Oliveda Vieillessement de 12 mois en fûts de chêne américain et 12 mois en bouteille. 14,50 €

Perdre el Nord. Merlot. Cave Empordàlia. Vin jeune de couleur cerise issu de vignes cultivées en agriculture biologique avec des arômes de cerise, de mûre et des notes de poivre et de réglisse. 14,50 €

À LA CARTE

La cuisine est ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 00h30.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir.

Collations, pain, huiles... 1,25/personne. Nous avons du pain disponible adapté aux coeliaques 1,50.

TVA incluse dans tous les prix.

€

Pour commencer à ouvrir la bouche

Olives épicé Perelló "Manzanilla" 150 g. 3,95 €

Olives Perelló "Gordal" épicées 150 g. 3,95 €

Olives farcies aux anchois. 2,90 €

Anchois maison, 8 filets. 12,10 €

Tellerines noyées dans le vin blanc. 11,90 €

Les braves de la maison. 6,10 €

Coca dels Hostalets avec tomate et épaule ibérique (4 tranches). 20,05 €

Pack 2 Huitres La Belle Huître aux agrumes, poivre et tabasco et 2 verres de cava. 18,00 €

Huître La Belle Huître aux agrumes, poivre et tabasco. 6,20 € unité

Notres pommes de terre Olot, 4 unités. 9,20 €

€

Nos tableaux

Table de fromages de proximité: Xiroi de vache « La Xiquella », Mas Farró fromage de brebis, Llanut de brebis Mas Marcè, garrotxa de chèvre « Bauma », avec confitures de saison à manger seul ou à partager. 13,60 €

Appariement: * SAMBUKINA TRAGINERA. 75 cl. Recette de fleurs aux caroubiers (noisettes). Histoire des porteurs. Les Preses. 23,35 €

Table de saucisses de La Garrotxa avec fougasse de Hostalets à la tomate. 13,60 €

€

Entrées

Salade saveur Quinta Justa. 8,90 €

Salade escalivada de légumes à la burratina. 13,20 €

Salade de tomates avec mozzarella, origan et basilic. 14,20 €

Crème de citrouille des Verdures la Canya avec œuf bio cuit à cuit à basse température du "Mas Castanyer". 11,70 €

Notre gâteau de coca de recapte avec légumes et porchetta maison. 12,90 €

Escargots à la sauce à la viande (24 u.) avec une touche épicée. 17,20 €

€

Les pâtes

Cannellonis de grand-mère avec béchamel et fromage de brebis Mas Farró. 11,20 €

Macaroni à la cocotte au parmesan. 8,50 €

Casserole de nouilles aux champignons, côtelette de porc et saucisses. 16,50 € par personne

Rossejat (fideuá) de nouilles aux seiches, petits pois et aïoli. (minimum 2 personnes, 15-20 minutes). 16,50 € par personne

€

Riz de pals (minimum 2 personnes, 20-25 minutes)

Riz de mer et de montagne. 18,40 € par personne

Riz noir à la seiche, encre et petits pois. 16,50 € par personne

Sec

Boîte de riz sec aux légumes d'automne aux champignons. 16,50 € par personne *

Boîte de riz sec aux champignons et pattes de porc. 16,50 € par personne *

Bouillon

Riz en cocotte de montagne (côtelette de porc, saucisses et champignons). 17,20 € par personne

Appariement: * SAMBUKINA DERELICTA. 37,5 cl. Cidre pétillant issu de pommiers abandonnés de La Garrotxa et parfumé aux fleurs. Histoire des abandonnés. Les Preses. 19,35 €

€

Viande

Pieds de porc en conserve avec tomate et boulettes de viande. 11,90 €

Côtelette de porc ibérique avec pomme au four et sauce aigre-douce. 13,20 €

Terrine d'agneau avec pomme de terre au four et réduction de son jus. 19,50 €

Joue de bœuf au parmentier de pommes de terre et sauce de ratafia Russet. 18,20 €

Tartare de vache maturée au croquant de coca Hostalets. (style classique avec vinaigrette ou naturel avec ses assaisonnements) (fait et coupé sur place au couteau, piquant de 0 à 10 pour les plus courageux). 29,90 €

€

La Braise

Le "Txuletón", bœuf VIEILLI SEC "30 jours" +/- 1kg avec garniture au goût (idéal pour le partage). 47,50 € / kg

Agneau grillé avec garniture (1 cuisse, 1 côte, 1 moyenne). 14,40 €

Jeune filet de boeuf avec garniture. 29,80 €

€

De la mer

Tartare d'aubergine et de thon rouge, fromatge de chèvre Garrotxa et glace OVE. 15,50 €

Tataki de thon rouge, soja, houmous de haricots blancs fessols de Santa Pau, mayonnaise au kimchi et sésame caramélisé. 17,90 €

Cabillaud confite avec patate douce et trompettes de la mort. 24,50 €

Calamars farcis au porc Duroc avec orellanas, prunes et pomme de terre. 16,50 €

Calamar grillé avec légumes sautés et mayonnaise à l'encre. 16,50 €

E

Et doux à la carte

(les desserts sont faits sur place, temps d'attente 10 minutes min.)

Table de fromages de proximité: Xiroi de vache « La Xiquella », Mas Farró de brebis, Llanut de brebis Mas Marcè, garrotxa de chèvre « Bauma », avec confitures de saison à manger seul ou à partager. 13,60 €

Appariement: Sambukina Traginera 75 cl. Recette de fleurs aux caroubiers (noisettes). Histoire des porteurs. Les Preses. 23,35 €

Fondue au chocolat avec fruits de saison, pain d'épice à l'épeautre Bianya et sarrasin Batet de la Serra. (idéal pour le partage) 7,10 €

Chariot à desserts. 6,20 €

Volcan de chocolat noir avec crème glacée à la noix de coco. 7,50 €

La Torradeta de Santa Teresa avec une version ! de tortell d'Olot de Can Carbasseres au lait de brebis Ripollesa, poire vanille et glace au caramel au beurre salé. 6,20 €

Crème catalane brûlée au carquinyolis d'épeautre Bianya. 4,10 €

Panna cotta vanille et coulis de fraise et glace au chocolat. 4,20 €

Tatin de pomme de Gérone au caramel et glace à la vanille. 6,20 €

Flam de lait de coco avec sa glace. 4,90 €

Pot de noix I : amandes et noisettes. 5,95 €

Pot de noix II : raisin secs, prunes, orellanes et figues. 4,95 €

MENU POUR LES PETITS (JUSQU'À 9 ANS) 16.10

· Plat au choix + dessert ·

· Cuisine ouverte de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30, restaurant ouvert de 13h à 17h et de 20h à 00h30.

PLAT PRINCIPAL À CHOISIR:

Macaroni en cocotte au parmesan.

Bâtonnets de poulet panés avec garniture.

Poisson du jour avec garniture.

Burguer de boeuf avec garniture.

La garniture des plats peut être des légumes, de la purée de pommes de terre, des patates chaudes, des fruites maison ou de la salade.

ET DESSERT:

Crème maison catalane.

Yaourt nature de la ferme "La Fageda".

Terrine de glace: fraise, chocolat ou citron.

Glace en tranche avec biscuit: crème, chocolat, vanille ou nougat Xixona.

Assortiment de fruits naturels.

Gâteau du jour.

Ce menu comprend 1/2 litre d'eau minérale et du pain au feu de bois Hostalets. Les menus ne peuvent pas être partagés.