



ENTRANTS

ENTRANTES | STARTERS | HORS D'OEUVRES

Amanida de ventresca amb vinagreta de mango

Ensalada de ventresca y vinagreta de mango

Salad with tuna belly and mango vinaigrette

Salade de ventrèche de thon et vinaigrette à la mangue

Amanida amb cruixent de formatge de cabra, poma de Girona, fruits secs i vinagreta de fruites vermelles

Ensalada de crujiente de queso de cabra, manzana de Girona, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

Salad of crunchy goat cheese, Girona apple, nuts and red fruit vinaigrette

Salade croustillante de fromage du chèvre, pomme de Gérone, fruits secs et vinaigrette aux fruits rouges

Tàrtar de tomàquet amb cremós de burrata trufada

Tartar de tomate con cremoso de burrata trufada

Tomato tartar with creamy truffled burrata

Tartare de tomates à la truffe crémeuse burrata

Calamarsets (xipirons) fregits

Chipirones fritos

Fried small squids

Petit calmars frits

Musclos al vapor o a la marinera

Mejillones al vapor o a la marinera

Steamed mussels or marinara sauce

Moules à la vapeur ou sauce marinara

 Graellada de verdures a la brasa amb la nostra salsa romesco

Parrillada de verduras a la brasa con nuestra salsa romesco

Grilled vegetables with our romesco sauce

Légumes grillés avec notre sauce romesco

 Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan dish | *Plat végétalien*

SEGONS

PRINCIPALES | MAIN COURSES | PRINCIPAUX



Arròs sec de boletus · *Arroz seco de boletus* ⌚ 👤
 Mushrooms dry rice · *Riz sec aux champignon*

Paella de peix i marisc de l'Hostalillo ⌚ 👤
Paella de pescado y marisco Hostalillo
 Hostalillo fish and seafood Paella
Paella Hostalillo au poisson et aux fruits de mer

Fideuà al nostre estil · *Fideuà a nuestro estilo* ⌚ 👤
 Noodle paella · *Paella aux nouilles*

Entrecot de vedella a la brasa (350g.) 🍷
Enrecot de ternera a la brasa (350g.)
 Grilled veal (350g.) · *Veau grillé (350g.)*

Secret ibèric 100% de glà a la brasa 🍷
Secreto ibérico 100% bellota a la brasa
 Grilled iberian pork 100% acorn-fed
Grillé porc ibérique 100% nourri aux glands

Xai a la brasa · *Cordero a la brasa* 🍷
 Grilled lamb · *Agneau grillé*

Salmó a la planxa · *Salmón a la plancha* 🍷
 Grilled salmon · *Saumon grillé*

Suprema de llobarro sobre cremós de carbassó, porros i llagostins
Suprema de lubina sobre cremoso de calabacín, puerros y langostinos
 Sea bass with with zucchini, leeks and prawns
Loup de mer avec crème de courgette, poireaux et crevettes

Tonyina a la planxa amb salsa Teriyaki i sèsam
Atún a la plancha con salsa "Teriyaki" y sésamo
 Grilled tuna with "Teriyaki" sauce and sesame
Thon grillé avec sauce "Teriyaki" et sésame

🍷 **Guarnició · Guarnición · Garnish · Garniture**
 Patates fregides · arròs salvatge amb gírgoles · verdures de temporada
Patatas fritas · arroz salvaje con setas · verduras de temporada
 Chips · wild rice with mushrooms · seasonal vegetables
Frites · riz sauvage aux champignons · légumes de saison

⌚ 20 min. d'espera | *20 min. de espera* | 20 min. waiting | *20 min. d'attente*

👤 Mímin. 2 persones | *Mínimo 2 personas* | Minimum 2 persons | *Minimum 2 personnes*

🌿 Apte per a vegans | *Apto para veganos* | Vegan dish | *Plat végétalien*

🍷 Arròs de Pals | *Arroz de Pals* | Rice from Pals | *Riz de Pals*



POSTRES DESSERTS

Ceviche de fruita fresca tallada amb sorbet de fruits vermells

Ceviche de fruta cortada con sorbete de frutos rojos

Sliced summer fruits with wild berries sorbet

Tranches de fruits avec sorbet aux fruites rouges

El nostre flam casolà d'ou

Nuestro flan casero de huevo

Egg flan handmade

Notre flan à l'œuf

Recuit de drap de Fonteta amb mel de taronger i figues seques

Requesón de Fonteta con miel de naranjo e higos secos

Fonteta cottage cheese with honey and dry figs

Fromage blanc de Fonteta au miel et figues séchées

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñoli

Catalan custard with cracknel

Crème catalane au croquignole

Gelat artesà de xocolata 70 % cacao (l'Enxaneta)

Helado artesano de chocolate 70% cacao

Artisan chocolate ice cream 70% cocoa

Glace artisanale au chocolat 70% cacao

Apte per a vegans | Apto para veganos | Vegan dish | Plat végétalien

PREU | PRECIO | PRICE | PRIX

30*€ | CLIENTS ALLOTJATS | CLIENTES ALOJADOS
HOSTED GUESTS | CLIENTS HÉBERGÉS

35*€ | CLIENTS EXTERNES | CLIENTES EXTERNOS
EXTERNAL GUESTS | CLIENTS EXTERNES

Beguda no inclosa | *Bebida no incluida* | Drink not included | *Boisson non incluse*
10% iva sempre inclòs | *iva incluido* | vat included | *tva incluse*

D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions poden haver presència de productes i d'ingredients al·lèrgics, estem a la seva disposició per a informarlos en cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.

De acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 les informamos que en nuestras comidas preparadas puede existir presencia de productos e ingredientes alérgicos, estamos a su disposición para informarles en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria.

According to Regulation (UE) nr. 1169/2011 we inform you that our food may contain allergens as ingredients, we are at your disposal for any clarification.

Conformément au règlement (UE) no.1169/2011 nous vous informons que dans les aliments préparés il peut y avoir présence d'ingrédients allergènes. Nous sommes à votre disposition pour plusieurs informations.