

Tapes

TAPAS	
Patates braves de la casa amb all i oli i salsa picant	9 €
Patatas bravas caseras con alioli y salsa picante <p>Home brava potatoes with alioli and spicysauce Bravas (pommes de terre) maison à l'alioli et à la sauce piquante</p>	
Bunyols de bacallà casolans al toc de mel i cítrics	9 €
Buñuelos de bacalao al toque de miel y cítricos Salt cod fritters with honey and lemon Beignets de morue au miel et citron	
Calamars a l'andalusa amb llima i curri	10 €
Calamares a la andaluz a con lima y curry Andalusian style squids with lime and curry Calmars à l'andalouse au limette et au curry	
Calamars a la romana amb maionesa de romesco	10 €
<i>Calamares a la romana con mayonesa de romesco</i> <p>Dipped squid rings with <i>romesco</i> mayonnaise <i>Calmars frits avec une mayonnaise au romesco</i></p>	
Calamarsets fregits	12 €
<i>Chipirones fritos</i> Fried small squids <i>Petit calamars frits</i>	
Croquetes casolanes de pernil ibèric	9 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i> <p>Iberian cured ham croquettes <i>Croquettes de jambon ibérique</i></p>	
Croquetes casolanes de marisc	9 €
<i>Croquetas caseras de marisco</i> <p>Seafood home-made croquettes <i>Croquettes maison au fruits de mer</i></p>	
Croquetes casolanes veganes d'escalivada amb ceps	9 €
<i>Croquetas caseras veganas de escalivada con boletus</i> <p>Vegan croquettes with grilled vegetables and cep mushrooms <i>Croquettes végétaliens aux légumes grillés et cèpes</i></p>	
Fingers de pollastre cruixents i salsa un xic picant	8 €
Fingers de pollo crujientes y salsa ligeramente picante <p>Crunchy chicken fingers in slightly spicy sauce Fingers de poulet croustillants à la sauce peu piquante</p>	
Musclos de roca al vapor i llorer	8 €
Mejillones de roca al vapor con aroma de laurel <p>Steamed mussels with laurel Moules à la vapeur et son arôme de laurier</p>	
Musclos de roca a la marinera	10 €
Mejillones a la marinera <p>Mussels with marinera sauce Moules à la marinière</p>	
Fregit de peix de lanostra costa	10 €
Fritura de pescado de nuestra costa <p>Fried fish from our coasts Poisson de la région frit</p>	
Pop a la gallega	13 €
Pulpo a la gallega Octopus galician style Poulpe à la galicienne	
Gambeta de Palamós	19 €
<i>Gambitas de Palamós saltadas</i> <p>Fried Palamós prawns <i>Crevettes de Palamós sautées</i></p>	
Pa de coca amb fusta d'embotits de Girona	16 €
<i>Pan de coca con tabla de embutidos de Girona</i>	

Pain de fougasse avec charcuterie de la région	
Pa de coca amb pernil ibèric de glà	22€
Pan de coca y jamón ibérico de bellota Dough bread with iberian cured ham Pain de fougasse au jambon ibérique	

Amanides

ENSALADAS SALADS SALADES	
Amanida de crudités de l'hort	7 €
Ensalada de crudités de la huerta <p>Garden crudités salad Salade aux crudités du jardin</p>	
	
Amanida de tomàquet cor de bou amb ceba “al cop de puny”, anxoves i olives negres d’Aragó	8 €
Ensalada de tomate cor de bou con cebolla, anchoas y aceitunas negras de Aragón <p>Tomato cor de bou salad and onion punch with anchovies and Aragon black olives Salade de tomate coeur de boeuf et d’oignons avec anchois et olives noires d’Aragón</p>	
	
Enciams tendres amb ventresca de tonyina, tomàquet, vinagreta de mango i reducció de Mòdena	9 €
Lechugas tiernas con ventresca, tomate, vinagreta de mango y reducción de Módena <p>Crudité salad with tuna belly, tomatoes, mango vinaigrette et réduction de Modène Crudités aux ventrêche de thon, des tomates, vinaigrette de mangue and Modena reduction</p>	
	
Amanida de quinoa amb verduretes, panses i cigrons	9 €
Ensalada de quinoa con verduritas, pasas y garbanzos <p>Quinoa salad withvegetables, raisins and chickpeas Salade de quinoa aux légumes, raisins secs et pois chiches</p>	
	
Amanida amb cruixent de formatge de cabra, poma de Girona i vinagreta de fruites vermelles	10 €
Ensalada con crujiente de queso de cabra, manzana de Girona y vinagreta de frutos rojos <p>Salad of crunchy goat cheese with apple from Girona and vinaigrette of redfruits. Salade de fromage de chèvre croustillant, pomme de Girona et vinaigrette de fruits rouges</p>	
	
Gaspatxo ANDALÚS amb piperrada	8 €
<i>Gazpacho andaluz con piperrada</i> <p>Andalusian gazpacho and piperrada <i>Gaspacho andalou à la sauce au piperrada</i></p>	
	
Timbal d’escalivada amb anxoves de l'Escala	9 €
Timbal de escalivada con anchoas de L'Escala y tapenade <p>Escalivada timbale with anchovies from L'Escala andtapenade Timbale d’escalivada aux anchois de l'Escala et tapenade</p>	
	

Entrepans i sandvitxos

BOCADILLOS Y SÁNDWICHES SANDWICHES	
Sandvitx (biquini) de pernil dolç i formatge Cheddar	6 €
Sandwich mixto de jamón de York y queso Cheddar <p>Cooked ham and Cheddar cheese sandwich Sandwich au jambon d’York et au fromage Cheddar</p>	
	
Sandvitx vegetal d’enciam, alvocati tomàquet	7 €
Sandwich vegetal de lechuga, aguacate y tomate <p>Salad sandwich with avocado and tomato Sandwich végétale d’avocat et tomate</p>	
	
Entrepà d’espatria ibèrica d'enceball	9 €
Bocadillo de paletilla ibérica de cebo <p>Iberian ham sandwich Sandwich au jambon ibérique</p>	
	
Entrepà de salsitxes amb ceba caramel·litzada i formatge	10 €
Bocadillo de salchichas con cebolla caramelizada y queso <p>Sausage Sandwich with caramelized onion and cheese Sandwich à la saucisse avec oignons caramélisés et fromage</p>	
	
Entrepà de vedella amb ceba caramel·litzada i pebrot italià	11 €
Pepito de ternera con cebolla caramelizada y pimient o <p>Veal with caramelized onion and italian pepper Boeuf avec oignons caramélisés et poivrons</p>	
	
Hamburguesa de pollastre amb formatge Cheddar	9 €
Hamburguesa de pollo con queso Cheddar	
	
Hamburguer de poulet au fromage Cheddar	
	
Hamburguesa Vegana	11 €
Hamburguesa Vegana <p>Vegan burger Burger végétalien</p>	
	
Hamburguesa de la casa 100% vedella, bacó, ceba caramel·litzada i formatge	12 €
Hamburguesa casera de ternera 100%, bacon, cebolla y queso <p>Veal burger with bacon, caramelized onions & cheese Hamburguer deveauaubacon, oignonscaramélisés etfromage</p>	

Postres

DESSERTS	
Gelat d’Oreo amb sorra de galeta	5 €
HeladodeOreocon arenadegalleta <p>Oreo ice cream with cookie sand Glace d’Oreo aux sable de biscuit</p>	
Crema catalana amb carquinyolis	5 €
Crema catalana con carquiñoles <p>Catalan custard with cracknels Crème catalane auxcroquignoles</p>	
Fruita frescatallada amb sorbet de gerds	6 €
Fruta cortada de verano con sorbete de frambuesas <p>Sliced summer fruits with raspberries sorbet Fruits d’été coupés au sorbet de framboises</p>	
Recuit de drap de Fonteta amb mel i figues	6 €
Requesón de trapo de Fonteta con miel e higos <p>Cottage cheese from Fonteta with honey and figs Fromage blanc de Fonteta au miel et figues</p>	
La temptació del coulant de xocolata negra amb gelat de torró	8 €
La tentación coulant de chocolate negro con helado de turrón <p>Black chocolate coulant temptation with nougat ice-cream La tentation du coulant au chocolate noir et sa glace au nougat</p>	
	
Gelat de crema catalana	6 €
Helado de crema catalana <p>Ice cream of catalan cream Glace du crème catalane</p>	
	
Flam casolà d’ou	5 €
Flan casero de huevo <p>Homemade egg flan Flan maison à l’oeuf</p>	
	
Postre especial del dia	5 €
Postre especial del día <p>Special dessert of the day Le dessert spéciale du jour</p>	

D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que a les nostres preparacions hi pot haver productes i ingredients al·lèrgens, estem a la seva disposició per informar-los en cas d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.

De acuerdo con el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 les informamos que nuestras comidas preparadas pueden contener productos e ingredientes alérgenos, 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 des ingrédients allergènes. Nous sommes à votre disposition pour plusieurs renseignements.

10% IVA SEMPRE INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED | TVA INCLUSE

Cafès

CAFÉS | COFFEE | CAFFÈ

Espresso Coffee	2 €
Cafè amb llet Café con leche Café au lait	3 €
Tallat Cortado Café crème	2,5 €
Cigaló Carajillo Coffee with liquor	3,5 €
Trifàsic Trifásico Coffee, milk&liquor	3,5 €
Got de llet Vaso leche Milk Lait	2 €
Cacaolat Milk&choco Lait au cacao	3 €
Capuccino	4 €
Irishcoffee	7 €
Tèu infusió Infusión Teas Thés	2,5 €

Refrescs

REFRESCOS | SOFT DRINKS | GAZEUSES

Coca-cola Coke	3 €
Taronja - Llimona <i>Naranja - Limón</i> Orange–Lemon	3 €
Tònica clàssica <i>Tónica</i> Classic tonic water	3 €
Tònica botànica <i>Tónica botánica</i> Botanical	4 €
Bitter sin alcohol Bitter alcohol-free	3,5 €
Suc de fruites <i>Zumos</i> Fruit juice <i>Jus de fruits</i>	3 €
Suc de taronja natural Zumo de naranja natural Natural orange juice Jus d'orange pressé	5 €
0,5 lt Aigua mineral Agua Mineral water	2,5 €
1,5 lt Aigua mineral Agua Mineral water	3,5 €
Aigua Perrier Perrier water	3,5 €
Aigua Vichy Catalan Vichy Catalan sparkling water	3 €
Barril canya Caña barril Beer Bière	3 €
Canya petita Barril pequeña Small beer Bière petite	2,5 €
Gerra Jarra Beer jar Bière grande	5 €
Cervesa sin alcohol Cerveza sin Alcohol-free	3 €
Estrella Damm o Heineken 33 cl	3 €
Voll-Damm	3,5 €

Sangria i vins

SANGRÍA Y VINOS | WINES & SANGRIA | VIN ET SANGRIA

Copa de vi Copa de Vino Glass wine Coupe de vin	4 €
Copa vi selecció especial Vino selección especial Glass selected wine Coupe de spéciale vin	5 €
Copa de cava Glass of cava Flutede cava	5 €
Sangria o Tisana copa Glass Coupe	6 €
1 lt Sangria o Tisana	17 €
1/2 lt Sangria o Tisana	11 €
Botella Bottle Bouteille Vi - Cava	Consultar carta

Aperitius i licors

APERITIVOS Y LICORES | LIQUOR & APERITIFS

Vermouthdelacasa	4 €
Martini • Campari • Aperol • Pastis • Pernod	5 €
Aperol Spritz	7 €
Jerez • Manzanilla • Moscatel	3,5 €
Disaronno • Cointreau • Chartreuse • Oporto	5 €
Anís • Malibu • Licor 43	4 €
Limoncello • Orujo • Orujo Hierbas	4 €
Grappa • Pacharan • Frangelico • Tia Maria	5 €
Baileys • Drambuie • Get27	6 €
Ron • Vodka • Tequila	6 €

Whiskys

WHISKIES

Ballantine's • J & B	5 €
Chivas • Jack Daniels	8 €
Cardhu	9 €
Glenrothes	12 €

Conyac i brandies

Duque de Alba	8 €
Veterano • Magno • Torres5	6 €

Combinats

COMBINADOS | COCKTAILS

Cuba libre - Ron • Whisky • Gin nacional	8 €
Cuba libre - Ron añejo • Whisky • Gin premium	11 €

Còctels

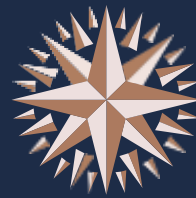
CÓCTELES | COCKTAILS

Bloody Mary	11 €	Hostalillo	11 €
Dry Martini	11 €	Americano	11 €
Mojito	11 €	Daiquiri	11 €
Caipirinha	11 €	San Francisco	11 €
Margarita	11 €	Sex onthe beach	11 €
Manhattan	11 €	San Francisco	9 €
		<u>Sin alcohol Alcohol-free</u>	
		Mojito	
Piña colada	11 €	Sin alcohol Alcohol-free	9 €

HORARI | HORARIO | SERVING HOURS | HORAIRE

SNACKS 13:00 - 15:30 | 19:30 - 22:30

DRINKS 11:15 - 23:45



HOTEL
HOSTALILLO

TAMARIU