



PER PICAR

Croquetes de pernil (5 u.)	12€
Croquetes de gorgonzola (5 u.)	12€
Croquetes de gamba (5 u.)	14€
Pernil ibèric de gla i coca de vidre sucats amb tomàquet	28€
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala	23€
Pa de coca cruixent amb tomàquet i oli d'oliva verge	4€

ENTRANTS

Amanida de moniato, ruca, canonges, llagostins i formatge feta	16€
Amanida amb cruixent de formatge de cabra, poma de Girona, fruits secs i vinagreta de fruites vermelles	16€
Amanida gurmet d'enciam, vieires, llagostins, guacamole, salmó marinat, ous de salmó i confitura de tomàquet	19€
Tartar de salmó	18€
Tataki de tonyina vermella	24€
Calamars a l'andalusa amb llima i curri	16€
Musclos al vapor o a la marinera	14€
Zamburinyes al toc de cítrics (6 u.)	18€

PEIXOS

Ració de gambes de Palamós	S/M
Pop a la brasa amb cremós de patata	27€
Rap de ració a la brasa amb verdures saltejades	26€
Turbot de la nostra costa al tall a la brasa amb verdures saltejades	27€
Llenguado de platja a la planxa amb verdures saltejades	28€
Llamàntol amb ou ferrat i patates fregides	45€

CARNES

Steak tartar amb patates fregides	27€
Filet de vedella de Girona a la brasa amb foie, patates fregides i pebrots del padró	28€
Espatlla de xai a baixa temperatura amb salsa teriyaki i parmentier de moniato	32€
Presa ibèrica a la brasa amb patates fregides i pebrots del padró	28€

POSTRES

Amanida de fruita fresca tallada amb sorbet de fruits vermells	7€
El nostre pastís Tatin de poma amb sifó de mascarpone i gelat de vainilla bourbon	10€
La temptació de coulant de xocolata negra amb gelat de festucs	9€
El nostre flam casolà de Baileys	8€
Tiramisú casolà	9€
Pastís de recuit amb fruits vermells	9€

ELS NOSTRES ARROSSOS

🕒 20' | Mín. 👤 | Preu per persona

Fideuà de peix a l'all negre	24€
La paella de peix i marisc de l'Hostalillo	25€
Arròs sec de pop i zamburinyes	30€
Arròs caldós de llamàntol	32€
Arròs a la llauna de calamarsos a la seva tinta	28€
Arròs de pressa ibèrica	31€

CARTA INFANTIL

Croquetes casolanes de pollastre (4 u.) amb patates fregides	10€
Penne a la bolonyesa	12€
Canelons casolans a l'estil de l'àvia	14€
Sticks de pollastre cruixents amb patates fregides	14€

POSTRES

logurt artesanal a escollir	3€
Una peça de fruita fresca del dia	3€
El nostre flam casolà d'ou	7€
Copa de gelat	8€



PARA PICAR

Croquetas de jamón (5 u.)	12€
Croquetas de gorgonzola (5 u.)	12€
Croquetas de gamba (5 u.)	14€
Jamón ibérico de bellota y pan de coca con tomate	28€
Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala	23€
Pan de coca crujiente con tomate y aceite de oliva virgen extra	4€

ENTRANTES

Ensalada de boniato, rúcula, canónigos, langostinos y queso feta	16€
Ensalada con crujiente de queso de cabra, manzana de Girona, frutos secos y vinagreta de frutos rojos	16€
Ensalada gourmet de lechuga, vieiras, langostinos, guacamole, salmón marinado, huevas de salmón y mermelada de tomate	19€
Tartar de salmón	18€
Tataki de atún rojo	24€
Calamares a la andaluza con lima y curry	16€
Mejillones al vapor o a la marinera	14€
Zamburiñas al toque de cítricos (6 u.)	18€

PESCADOS

Ración de gambas de Palamós	S/M
Pulpo a la brasa con cremoso de patata	27€
Rape de ración a la brasa con verduras salteadas	26€
Rodaballo de nuestra costa al corte a la brasa con verduras salteadas	27€
Lenguado de playa a la plancha con verduras salteadas	28€
Bogavante con huevo frito y patatas	45€

CARNES

Steak tartar con patatas fritas	27€
Solomillo de ternera de Girona a la brasa con foie, patatas fritas y pimientos del padrón	28€
Paleta de cordero a baja temperatura con salsa teriyaki y parmentier de boniato	32€
Presa ibérica a la brasa con patatas fritas y pimientos del padrón	28€

POSTRES

Ensalada de fruta fresca cortada con sorbete de frutos rojos	7€
Nuestro pastel Tatin de manzana con sifón de mascarpone y helado de vainilla bourbon	10€
La tentación de coulant de chocolate negro con helado de pistachos	9€
Nuestro flan casero de Baileys	8€
Tiramisú casero	9€
Pastel de requesón con frutos rojos	9€

NUESTROS ARROCES

🕒 20' | Mín. 👤 | Precio por persona

Fideuá de pescado con ajo negro	24€
La paella de pescado y marisco del Hostalillo	25€
Arroz seco de pulpo y zamburiñas	30€
Arroz caldoso de bogavante	32€
Arroz en lata de calamares en su tinta	28€
Arroz de presa ibérica	31€

CARTA INFANTIL

Croquetas caseras de pollo (4 u.) con patatas fritas	10€
Penne a la boloñesa	12€
Canelones caseros al estilo de la abuela	14€
Sticks de pollo crujientes con patatas fritas	14€

POSTRES

Yogur artesanal a escoger	3€
Una pieza de fruta fresca del día	3€
Nuestro flan casero de huevo	7€
Copa de helado	8€





TO SNACK ON

Ham croquettes (5 u.)	12€
Gorgonzola croquettes (5 u.)	12€
Shrimp croquettes (5 u.)	14€
Iberian acorn-fed ham and coca bread with tomato	28€
Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala	23€
Crispy coca bread with tomato and extra virgin olive oil	4€

STARTERS

Sweet potato, rocket, arugula, lamb's lettuce, prawn and feta cheese salad	16€
Salad with crunchy goat cheese, Girona apple, nuts and red fruit vinaigrette	16€
Gourmet salad of lettuce, scallops, prawns, guacamole, marinated salmon, salmon roe and tomato jam	19€
Salmon tartar	18€
Bluefin tuna tataki	24€
Andalusian-style squids with lime and curry	16€
Steamed mussels or marinara sauce	14€
Scallops with a touch of citrus fruits (6 u.)	18€

FISH

Palamós prawns	S/M
Grilled octopus with creamy potato	27€
Grilled monkfish with sauteed vegetables	26€
Grilled turbot from our coast with sauteed vegetables	27€
Grilled beach sole with sauteed vegetables	28€
Lobster with fried egg and potatoes	45€

MEATS

Steak tartar with fries	27€
Grilled fillet of Girona beef with foie, fries and padron peppers	28€
Slow-cooked lamb shoulder with teriyaki sauce and sweet potato parmentier	32€
Grilled iberian pork with fries and padron peppers	28€

DESSERTS

Fruit salad with red berries sorbet	7€
Our apple tarte Tatin with mascarpone siphon and bourbon vanilla ice cream	10€
Black chocolate coulant temptation with pistachios ice-cream	9€
Our homemade Baileys flan	8€
Homemade tiramisu	9€
Cottage cheese cake with red berries	9€

OUR RICE

🕒 20' | Min. 👤 | Price per person

Noodle fish paella with black garlic	24€
Hostalillo fish and seafood paella	25€
Dry rice with octopus and scallops	30€
Brothy lobster rice	32€
Canned squid rice in its ink	28€
Iberian pork rice	31€

CHILDREN'S MENU

Homemade chicken croquettes (4 u.) with fries	10€
Penne bolognese	12€
Homemade cannelloni grandma's style	14€
Crispy chicken sticks with fries	14€

DESSERTS

Homemade yogurt of your choice	3€
A piece of fresh fruit of the day	3€
Our homemade egg flan	7€
Ice cream cup	8€



Bread service 1€

VAT included

À GRIGNOTER

Croquettes de jambon (5 u.)	12€
Croquettes de gorgonzola (5 u.)	12€
Croquettes de crevettes (5 u.)	14€
Jambon ibérique de bellota et pain de coca à la tomate	28€
Pain de coca à la tomate et aux anchois de l'Escala	23€
Pain de coca croustillant à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge	4€

ENTRÉES

Salade de patates douces, roquette, mâche, crevettes et feta	16€
Salade avec fromage de chèvre croustillant, pomme de Gérone, noix et vinaigrette aux fruits rouges	16€
Salade gourmande de laitue, pétoncles, crevettes, guacamole, saumon mariné, œufs de saumon et confiture de tomates	19€
Tartare de saumon	18€
Tataki de thon rouge	24€
Calmars à l'andalouse au citron vert et au curry	16€
Moules à la vapeur ou sauce marinara	14€
Pétoncles avec une touche d'agrumes (6 ut.)	18€

POISSON

Crevettes de Palamós	S/M
Poulpe grillé avec pommes de terre crémeuses	27€
Lotte grillée avec légumes sautés	26€
Turbot grillé de notre côte avec légumes sautés	27€
Sole de plage grillée avec légumes sautés	28€
Homard avec œuf frit et pommes de terre	45€

VIANDES

Steak tartare avec frites	27€
Filet de bœuf de Gérone grillée avec foie, frites et poivrons de padron	28€
Épaule d'agneau mijotée avec sauce teriyaki et parmentier de patates douces	32€
Porc ibérique grillée avec frites et poivrons de padron	28€

DESSERTS

Salade de fruits avec sorbet aux fruits rouges	7€
Notre tarte Tatin aux pommes avec siphon au mascarpone et glace à la vanille bourbon	10€
La tentation du coulant chocolat noir avec glace au pistaches	9€
Notre flan au Baileys	8€
Tiramisu maison	9€
Gâteau au fromage blanc aux fruits rouges	9€



NOTRE RIZ

🕒 20' | Min. 👤 | Prix par personne

Fideuá de poisson à l'ail noir	24€
Paella Hostalillo au poisson et aux fruits de mer	25€
Riz sec au poulpe et aux pétoncles	30€
Riz au bouillon de homard	32€
Riz aux calamars dans son encre	28€
Riz aux porc ibérique	31€

MENU ENFANT

Croquettes de poulet maison (4 unités) avec frites	10€
Penne bolognaise	12€
Cannellonis maison à la grand-mère	14€
Bâtonnets de poulet croustillants avec frites	14€

DESSERTS

Yoghourt artisanal à choisir	3€
Un fruit frais du jour	3€
Flan artisanal à l'oeuf	7€
Coupe à glace	8€