

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIUS

(amb suplement addicional)

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric tallat a mà | 14€

Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala | 2,5€ / unitat

Croquetes de gambes | 2,5€ / unitat

Croquetes de pernil ibèric | 2,5€ / unitat

ENTRANTS

Amanida amb cruixent de formatge de cabra, vinagreta de fruits vermells, poma àcida i fruits secs

Amanida xató (bacallà, tomàquet sec, escarola, anxoves, olivada d'Aragó i romesco)

Espàrrecs blancs amb salmó marinat, maionesa d'ou fregit i alvocat

Puntes de calamar a l'andalusa amb llima i curri

Musclos al vapor amb vi blanc i llozer o a la marinera

Rigatoni al pesto

Graellada de verdures de temporada a la brasa amb la nostra salsa romesco tradicional

Patates "a lo pobre" amb ou a baixa temperatura, llagostí, pop amb allada i oli de trufa negra

Cor de carxofa confitada, farcida de carn de perol amb crema de foie

PLATS PRINCIPALS

"Papillote" de salmó amb verdures al vapor

Entrecot a la brasa amb patates fregides i pebrots del padró

Espatlla de xai a baixa temperatura amb parmentier de moniato

Bacallà a la catalana

Melós de vedella amb salsa de prunes i cremós de patata

Suprema de corbina amb crema de pèsols i cloïsses

Filet de porc amb salsa de trompetes de la mort i patates confitades al romaní

Paella de peix i marisc de l'Hostalillo 🕒 🍴

POSTRES

Amanida de fruita de temporada amb sorbet de gerds

Crema catalana amb carquinyoli

El nostre flam casolà de Baileys

Pastís de recuit amb fruits vermells

Brownie de xocolata calenta i gelat de vainilla

PREU

30€ CLIENTS ALLOTJATS

32€ CLIENTS EXTERNS

Beguda no inclosa

IVA inclòs

🕒 20 min. d'espera

🍴 Mínim 2 persones

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

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVOS

(con suplemento adicional)

Pan de coca con tomate y jamón ibérico cortado a mano | 14€

Pan de coca con tomate y anchoas de la Escala | 2,5€ / unidad

Croquetas de gambas | 2,5€ / unidad

Croquetas de jamón ibérico | 2,5€ / unidad

ENTRANTES

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

Ensalada xató (bacalao, tomate seco, escarola, anchoas, olivada de Aragón y romesco)

Espárragos blancos con salmón marinado, mayonesa de huevo frito y aguacate

Mejillones al vapor con vino blanco y laurel o a la marinera

Rigatoni al pesto

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con nuestra salsa romesco tradicional

Patatas "a lo pobre" con huevo a baja temperatura, langostino, pulpo con ajada y aceite de trufa negra

Corazón de alcachofa confitada, rellena de carne de perol con crema de foie

PLATOS PRINCIPALES

"Papillote" de salmón con verduras al vapor

Entrecot a la brasa con patatas fritas y pimientos del padrón



Espalda de cordero a baja temperatura con parmentier de boniato

Bacalao a la catalana

Meloso de ternera con salsa de ciruelas y cremoso de patata

Suprema de corvina con crema de guisantes y almejas

Solomillo de cerdo con trompetas de la muerte y patatas confitadas al romero

Paella de pescado y marisco del Hostalillo  

POSTRES

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de frambuesas

Crema catalana con carquiñoli

Nuestro flan casero de Baileys

Pastel de requesón con frutos rojos

Brownie de chocolate caliente y helado de vainilla


PRECIO


30€ CLIENTES ALOJADOS

32€ CLIENTES EXTERNOS

Bebida no incluida

IVA incluido

 20 min. de espera

 Mínimo 2 personas

De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 les informamos que en nuestras preparaciones puede haber presencia de productos y de ingredientes alérgenos, estamos a su disposición para informarles en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria.

SEASONAL MENU

APPETIZERS

(with additional supplement)

Coca bread with tomato and hand-sliced iberian ham | 14€

Coca bread with tomato and anchovies from L'Escala | 2,50€ / unit

Shrimp croquettes | 2,50€ / unit

Iberian ham croquettes | 2,50€ / unit

STARTERS

Crispy goat cheese salad with red fruit vinaigrette, sour apple and nuts

Xató salad (cod, sundried tomato, escarole, anchovies, Aragón olive oil and romesco sauce)

White asparagus with marinated salmon, fried egg mayonnaise and avocado

Steamed mussels with white wine and bay leaf or marinara sauce

Rigatoni with pesto

Grilled seasonal vegetables with our traditional romesco sauce

Potatoes "a lo pobre" with low-temperature egg, prawn, octopus with garlic and black truffle oil

Candied artichoke heart, stuffed with perol meat and foie cream

MAIN COURSES

Salmon "papillote" with steamed vegetables

Grilled entrecote with chips and padrón peppers

Slow-cooked lamb shoulder with sweet potato parmentier

Catalan-style cod

Veal with plum sauce and creamy potato

Sea bass supreme with cream of peas and clams

Pork tenderloin with trumpets of death and rosemary confit potatoes

Fish and seafood paella from Hostalillo ☹️ 👤

DESSERTS

Seasonal fruit salad with raspberries sorbet

Catalan cream with carquinyoli

Our homemade Baileys flan

Cottage cheese cake with red berries

Hot chocolate brownie and vanilla ice cream

PRICE

30€ HOSTED CLIENTS

32€ EXTERNAL CUSTOMERS

Drink not included

VAT included

☹️ 20 min. wait

👤 Minimum 2 people

According to Regulation (UE) nr. 1169/2011 we inform you that our products and ingredients may contain allergens. We are at your disposal to inform you in case of food allergy and/or intolerance.

MENU DE SAISON

APÉRITIFS

(avec supplément)

Pain de coca à la tomate et jambon ibérique tranché à la main | 14 €

Pain de coca à la tomate et anchois de L'Escala | 2,50 € / unité

Croquettes aux crevettes | 2,50 € / unité

Croquettes de jambon ibérique | 2,50 € / unité

HORS D'OEUVRES

Salade avec fromage de chèvre croustillant, vinaigrette aux fruits rouges, pomme aigre et noix

Salade Xató (morue, tomate séchée, scarole, anchois, huile d'olive Aragó et sauce romesco)

Asperges blanches avec saumon mariné, œufs frits mayonnaise et avocat

Moules vapeur au vin blanc et au laurier ou sauce marinara

Rigatoni au pesto

Légumes de saison grillés avec notre sauce romesco traditionnelle

Pommes de terre « a lo pobre » avec œuf basse température, crevette, poulpe à l'ail et à l'huile de truffe noire

Cœur d'artichaut confit, farci de viande de perol avec crème de foie

PLATS PRINCIPAUX

Papillote de saumon aux légumes vapeur

Entrecôte grillée avec frites et poivrons de padrón

Épaule d'agneau à basse température avec parmentier de patates douces

Morue à la catalane

Veau à la sauce aux prunes et pommes de terre crémeuses

Suprême de bar à la crème de petits pois et de palourdes

Filet de porc aux trompettes de la mort et pommes de terre confites au romarin

Paella Hostalillo au poisson et aux fruits de mer 🕒 👥

DESSERTS

Salade de fruits de saison avec sorbet à la framboise

Crème brûlée au carquinyoli

Notre flan au Baileys maison

Gâteau au fromage blanc aux fruits rouges

Brownie au chocolat chaud et glace à la vanille

PRIX

30€ CLIENTS HÉBERGÉS

32€ CLIENTS EXTERNES

Boisson non incluse

TVA incluse

🕒 20 minutes d'attente

👥 Minimum 2 personnes

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des produits et ingrédients allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous informer en cas d'allergie et/ou d'intolérance alimentaire.