



**Cuina Volcànica** som el col·lectiu de restaurants de la Garrotxa que volem fer la cuina de la terra dels volcans, un territori particular que ens ofereix el blat de moro, els fesols, el fajol, la patata, el nap negre o els escarlots; i que acompanyen el porc, tant fresc com en forma d'embotit. Tots ells són presents als camps i boscos que ens envolten i, consegüentment, protagonitzen els nostres plats. [www.cuinavolcanica.cat](http://www.cuinavolcanica.cat)



CUINA CATALANA

Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

Aquest símbol **C!** identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari.

[www.cuinacatalana.eu](http://www.cuinacatalana.eu)

**AQUEST ESTABLIMENT DISPOSA D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I  
INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES SOBRE ELS PLATS QUE OFEREIX**

**Per la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti el personal pels processos d'elaboració dels diferents plats**



Restaurant L'Hostalet  
Password: hostalet

[www.restaurantlhostalet.com](http://www.restaurantlhostalet.com)


## COQUES dels HOSTALETS

---

	Coca amb compota de poma i encenalls de foie .....	½ 5,00 €	9,90 €
<b>C!</b>	Coca amb escalivada i anxoves de l'Escala.....	½ 5,00 €	9,90 €
	Coca amb tomata confitada, ceba tendra escalivada		
	i formatge <i>Tou dels Til·lers</i> .....	½ 5,00 €	9,90 €






## ENTRANTS FREDS

---

<b>C!</b>	Embotits de pagès amb torrada de pa amb tomata .....		9,25 €
<b>C!</b>	Amanida catalana.....		9,00 €
	Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de cafè.....	½ 5,00 €	8,90 €
	Amanida de bacallà esqueixat amb pebrot escalivat.....		9,50 €
	Amanida de fesols de Santa Pau amb verdures confitades, vinagreta de cítrics		
	i sardina fumada.....		8,75 €
	Amanida de pedrers d'ànec confitats .....		8,70 €
	Gaspatxo de fesols amb brandada de bacallà.....		8,80 €
	Carpaccio de bacallà amb olis aromatitzats.....	½ 5,00 €	9,95 €
	Carpaccio de gambes amb oli de tòfona.....		10,00 €
	Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà .....	½ 5,00 €	9,95 €

## ENTRANTS CALENTS

---

	Nyoquis de patata amb llardons i formatge serrat d'ovella .....		9,50 €
	Trinxat de naps negres, ceba escalivada i botifarra de perol .....		9,90 €
	Milfulls de patata i botifarra de perol amb crema de ceps.....	½ 5,95 €	11,70 €
 <b>C!</b>	Fesols de Santa Pau amb botifarra de perol esparracada .....		9,10 €
	Espàrrecs verds a la brasa .....	½ 5,00 €	8,70 €
<b>C!</b>	Ous a la caputxina amb salsa de tomata.....	½ 5,00 €	8,90 €
<b>C!</b>	Cebes farcides .....	½ 5,00 €	8,90 €
<b>C!</b>	Canelons .....		8,95 €
 <b>C!</b>	Patates d'Olot (farcides de carn).....	½ 5,00 €	8,90 €
	Vieires amb cansalada, patata i suc de rostit.....		14,10 €


## PEIX

---

Pop a la gallega..... ½ 6,00 €.....	12,30 €
Turbot al forn amb verdures i oli d'alls tendres .....	15,95 €
Bacallà amb crema de samfaina, fesols i gratinat al perfum d'all .....	14,60 €



## CARNS a la BRASA

---

<b>C!</b> Cuixa de pollastre.....	7,25 €
<b>C!</b> Conill.....	9,60 €
<b>C!</b> Conill al morter (amb picada d'all).....	9,70 €
<b>C!</b> Graellada (botifarra, llom, conill i costella de xai) .....	10,95 €
<b>C!</b> Costelles de xai variades .....	11,65 €
<b>C!</b> Cuixa de xai.....	10,95 €
<b>C!</b> Botifarra.....	7,60 €
 Costelló de porc marinat amb patates i amanida .....	12,10 €
<b>C!</b> Bistec de vedella.....	10,15 €
<b>C!</b> Filet de vedella .....	17,95 €
<b>C!</b> Entrecot de vedella .....	16,00 €
Mitjana de bou (400-450 g.).....	22,75 €

## CASSOLES

---

Cuixa d'ànec confitada amb peres al vi ranci.....	10,95 €
Magret d'ànec amb fruita de temporada .....	12,95 €
<b>C!</b> Espatilles de conill amb cama-secs .....	10,70 €
Costelletes de conill saltades amb all i julivert .....	9,90 €
Espatlla de xai al forn cuita a baixa temperatura.....	16,90 €
 Galta de porc amb salsa de ratafia, naps agredolços i compota de poma .....	11,50 €
 Peu de porc farcit de peix amb cargols.....	12,10 €
Llata de vedella <i>Angus</i> a baixa temperatura amb puré cremós de patata i compota d'orellanes.....	14,20 €



# POSTRES

☆	Semifred de iogurt amb coulis de maduixa .....	4,70 €
☆	Pastís de crema i xocolata .....	4,90 €
☆	Pastís de poma amb gelat de nata .....	4,95 €
☆	Tiramisú .....	4,85 €
☆	Flam de coco .....	4,10 €
🍴	☆ Formatges de la Garrotxa (ovella, cabra i vaca) .....	5,30 €
C↓	☆ Crema catalana cremada .....	4,15 €
🍴	☆ Magdalenes de fajol i mel amb vaset de ratafia .....	4,20 €
C↓	Mel i mató .....	3,95 €
C↓	Recuit de llet d'ovella .....	4,20 €
	Grana (fruits secs) .....	4,20 €
	Cafè Irlandès .....	5,00 €

# GELATS

☆	<i>Biscuit glacé</i> amb salsa de xocolata .....	4,95 €
☆	Crema de mascarpone amb figues .....	4,95 €
🍴	☆ Crema de ratafia amb nous .....	4,95 €
☆	Gelat de recuit d'ovella amb mel .....	4,50 €
☆	Gelats variats - 3 boles - (Xocolata, vainilla, nata, iogurt, l·limona, mandarina i maduixa) .....	4,25 €
	Pastís al whisky .....	4,55 €
	Trufes .....	3,45 €

Sorbet de llimona i romaní, nous i iogurt de llet d'ovella .....	5,40 €
Crema de vainilla amb pinya i toffee de ratafia .....	5,10 €
Melmelada de poma, oli d'oliva i gelat de mascarpone i fonoll .....	5,15 €
Sopa de llet d'ametlles amb sorbet de préssec vermell .....	4,85 €
Xocolata negra, gerds i sorbet de taronja sanguina .....	5,80 €
Sèsam, escuma de caramel i llima.....	5,30 €
Pa de pessic de coco, canyella, flam de plàtan i sorbet de maduixa	5,65 €
Volcà 20 anys de Cuina Volcànica (Cúpula de xocolata, avellanes i sorbet de cirera) .....	5,70 €

## VINS DE POSTRES

Garnatxa de l'Empordà.....	2,10 €
Moscatell de l'Empordà .....	2,10 €
Vi de gel Gewürtztraminer. Gramona, Penedès.....	3,80 €
Dulce viejo Pedro Ximénez .....	2,95 €



Plats artesans



Plats de Cuina Volcànica



Plats de Cuina Catalana

10 % IVA inclòs