



15.00 € / Cigrons estofats amb "cap i pota"

15.00 € / 2.14 Cassoleta de patates, carxofes i cloïssa fina de *Carril*

13.00 € / 2.14 Sopa de peix de l'Hostal amb torradetes de pa

## A R R O S S O S

23,00 € / 2,3,8 Arròs caldós amb llamàntol de l'Hostal

21.00 € / 2.3,8 Arròs d'espardenyes i carxofes amb brou de galeres

19.00 € / 3.4 Fideuà de l'Hostal amb sípia de Vilassar i  
suau emulsió d'all i safrà

## P E I X O S

18,00 € / 3.4 Calamarsets a la planxa amb tomàquet confitat, olivada  
i emulsió d'alfàbrega

23.50 € / 3 Turbot a la planxa, a l'espatlla o al forn amb patates,  
tomàquet i ceba confitada

/ 1,3,4 Bacallà a la romana a la mel amb cruixent de plàtan mascle  
i reducció de *Pedro Ximénez*

/ 1.3 Bacallà a la planxa amb trempó de verdures amb emulsió  
d'olives *Kalamata*

/ 3 Tataki de tonyina amb fruites confitades, salsa teriyaki  
i wasabi suau

20.00 € / 3 Pop cuït 12h a baixa temperatura amb parmentier de patata  
i mermelada de xoriço ibèric

p.s.m. / 3 Llenguado a la planxa amb verdures i oli Verge Extra

# C A R N S

22.50 € /	6	Filet de vedella amb salsa Cafè de París
23.50 € /		Filet de vedella a la planxa amb foie
33.90 € /		Entrecot de vedella a la planxa amb patates i pebrots de Padró
18.00 € /		Cruixent de peus de porc desossats a la planxa amb un saltat de mongetes del ganxet
20.00 € /	1	<i>Cua de bou</i> estofada amb cebetes del platillo caramelitzades
16.00 € /	1	Cuixa d'ànec amb peres, recepta de l'àvia Doloretas
18.00 € /	1	Pilota de l'Hostal amb col, cigrons, patata i botifarra negra
23.00 € /	1	Espatlla de cabrit al forn amb cebetes del platillo

CEREALS	1	FRUITS SECS	8
CRUSTACIS	2	API	9
PEIX	3	MOSTASSA	10
OUS	4	SÈSAM	11
SOJA	5	DIÒXID SOFRE I SULFITS	12
LLET	6	TRAMUSSOS	13
CACAUETS	7	MOL.LUSCOS I DERIVATS	14