

P L A T S P E R P I C A R

16.50 €	/		Foie "micuit" d'ànec a la sal amb gelée de <i>Sauternes</i>
16.50 €	/		Anxoves del Cantàbric FETES A CASA
25.00 €	/		Pernil de gla <i>Joselito</i> (ració 100 gr.)
2.00 €	/	1.4	Croquetes del rostit (per unitats)
2.20 €	/	1	Bunyols de bacallà de l'Hostal (per unitats)
14.00 €	/	1.4	Calamars a la romana amb suau emulsió de citronela
13.00 €	/	1.4	Cervellets de xai arrebossats
	/	6	Coca cruixent de bacallà confitat i trempó de verdures amb suau emulsió d'olives <i>Kalamata</i>
	/	4	Saltat de bolets de primavera, espàrrecs de marge, ou cuit a 63º, parmentier trufada i foie <i>poêlé</i>
23.00 €	/	14	Cloïssa fina de <i>Carril</i> a la planxa amb oli verge
2.10 €	/	1	Coca torrada amb tomàquet

E N T R A N T S

14.00 €	/	3	Tàrtar de salmó fumat i marinat amb alvocat
13.00 €	/	6,8,10	Amanida de canonges i ruca amb encenalls de parmesà, pinyons i vinagreta de mostassa i mel
14.50 €	/	6	Amanida d'espínacs amb magrana, tomàquet confitat, codony i formatge de cabra nevat
14.00 €	/	4	Trencadissa d'ous amb pernil ibèric
14.00 €	/	1,4,6,8	Canelons de verdures amb pasta fresca, pesto, tomàquet confitat, parmesà i pinyons
12.00 €	/	1,4,6	Canelons del rostit
15.00 €	/		Cigrons estofats amb "cap i pota"
15.00 €	/	2.14	Cassoleta de patates, carxofes i cloïssa fina de <i>Carril</i>
13.00 €	/	2.14	Sopa de peix de l'Hostal amb torrades 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 masc i reducció de <i>Pedro Ximènez</i>
	/	1.3			Bacallà a la planxa amb trempó de verdures amb emulsió d'olives <i>Kalamata</i>
	/	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 melmelada 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 Dolorettes
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