

Benvinguts a L'HOSTAL ESTEBA.

Aquesta oferta gastronòmica és un recorregut per la història de la casa i la seva evolució.

Plats basats en receptes tradicionals de la cuina catalana i diversitat de productes que ens ofereix el nostre entorn més proper.

Un menú a preu fix de 25,00€ que inclou un primer plat, segon plat i postres.

*Alguns plats tenen suplement.

Entrants

Amanida de Burrata i vinagreta de fruits secs (lactosa, gluten i fruits secs)

Amanida de full amb tomàquet, alvocat, anxoves, parmesà i pesto (Lactosa, fruits secs, gluten i peix)

Amanida de contrastos de temporada amb caneló fred de marisc (lactosa, marisc, gluten i fruits secs)

Carpaccio de bacallà empedrat, crostonets i olivada. (gluten, lactosa i peix)

Mi cuit de foie amb crumble i confitures casolanes. (gluten, fruits secs i lactosa) +4,00 €

Roast beef de llom baix de vaca amb torradetes i mantega (gluten i lactosa)

Bullabessa a l'estil de La Fonda (gluten, lactosa, api, peix i fruits secs)

Crep de brandada de bacallà amb samfaina (lactosa, gluten i peix)

Cassoleta de cargols a la llaunera (gluten)

Canelons de rostit (els de la iaia Loreto) (lactosa i gluten)

Caneló vegetarià amb panses, pinyons i crema de formatge. (gluten, lactosa i fruits secs)

Canelons de confit d'ànec amb beixamel de foie. (gluten i lactosa)

Caneló de pollastre de pagès amb escamarlans. (gluten, lactosa i marisc)

SEGONS

Rostits

Vedella rostida amb salsafins (conté gluten, lactosa i fruits secs)

Peus de porc desossats i rostits amb gambes (conté gluten, lactosa, fruits secs i marisc)

Rull de xai rostit amb pera i romaní (conté gluten, lactosa, fruits secs i marisc) +4,00 €

Arrossos (min 2 persones)

Arròs de peix, marisc, sépia i calamars. (api, marisc i lactosa)

Arròs d'ànec i carxofes

LA BRASA (s'acompanya amb patata i ceba al forn).

- Porc: Lagarto - Galta filetejada – Secret – Peus de porc amb picada d'ametlla
Xai: Costelles i palpis **+3,50 €**
Vedella: Hamburguesa de vedella amb txutney de mango
Txurrasco al "chimichurri"
Entrecot de vedella **+5,00 €**
Filet de vedella al gust **+6,00 € (salses: 5 pebres – Roquefort – foie)** les salses contenen lactosa, gluten
Ànec: Taco de Magret d'ànec amb maduixes

- PEIX**
Calamars a la romana - Especialitat de la casa - (conté gluten) **+2,00 €**
Gall de San Pere al forn amb patata i ceba (conté api, peix i marisc)
Cassoleta de lluç amb cloïsses (conté api, gluten, peix i marisc)
Bacallà a la mussolina d'all. *Inspirat en la recepta del xef Josep Mercader del Motel Empordà*
(conté api, lactosa, ou, peix i marisc) **+3,50 €**
Rapet al forn (conté peix i api) **+6,50 €**

LA CUINA DOLÇA

*Si els ve de gust el pastis de formatge l'han de demanar al principi de l'àpat. Cal una preparació de 30 minuts. Gracies

- Gelat de torró amb ratafia (conté lactosa, fruits secs i gluten)
Brownie amb gelat de vainilla (conté lactosa, fruits secs i gluten)
Mini tortell de nata amb crumble d'ametlla (conté ou, lactosa, fruits secs i gluten)
Crema catalana (conté ou, lactosa i gluten)
Flam d'ou casolà amb nata (el gelat conté ou i lactosa)
Suc de taronja natural amb gelat de vainilla (el gelat conté ou i lactosa)
Pinya caramel·litzada al rom i gelat de vainilla (el gelat conté ou i lactosa)
Confitura de taronja feta a casa amb gelat cremós de vainilla i crumble (conté lactosa, fruits secs i gluten)
Tatin de poma amb gelat de nata i crema anglesa (conté lactosa i gluten)
*Pastis de formatge fresc i fruits vermells i crumble d'ametlla (conté lactosa, ou, fruits secs i gluten)
Postres amb suplement: Couland de xocolata (**+2,50 €**) (conté ou, lactosa i gluten)