

CAT

## POSTRES

- Tiramisú
- Mousse de cafè
- Tocinet
- Sorpresa de llimona
- Brownie de xocolata
- Gelat de vainilla i caramel
- Gelat de Turró
- Sorbet de llimona
- Fruita
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla supl.5€

## MENÚ INFANTIL 12 €

- Hamburguesa bio amb patates o hamburguesa bio amb pasta amb tomata i gelat



**MENU:** inclou un primer, un segon, un postre, pa i aigua natural.

**IVA INCLÒS**

Demani al nostre personal la informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries de la nostra carta.

**La nostra cuina no pot excloure la presència accidental d'al·lèrgens.**

FR

## DESSERTS

- Tiramisu
- Mousse de cafè
- Surprise au citron
- Brownie au chocolat
- Glace vanille avec sauce caramel
- Glace nougat
- Sorbet au citron
- Fruits de saison
- Coulant au chocolat avec crème glacée vanille. Supl. 5 €

## MENU ENFANT 12 €

- Hamburger de boeuf avec frites ou hamburger de boeuf avec pâtes et glace



**MENU:** Inclus entrée, plat principal, dessert, eau naturelle et pain.

**TVA INCLUS**

Demandez a notre personnel l'information en matière d'allergies et intolerances alimentaires de notre carte.

**Notre cuisine ne peut exclure la présence accidentelle d'allergènes.**



QUALSEVOL NIT POT SORTIR EL SOL

hostalcasaclara.com

## PRIMERS

CAT

- Sopa de peix
- Sopa de ceba
- Amanida de pollastre amb vinagreta de fruits secs
- Escalivada amb anxoves
- Mil fulls de porro
- Faves i pèsols a la catalana
- Pasta amb xampinyons
- Pasta picant
- Cigrons amb bacallà
- Trinxat de col, patata i butifarra negra

## SEGONS

### **SEGONS MENÚ 17,50€**

- Calamars a la planxa amb all i julivert
- Bacallà a la muselina d'all
- Sèpia amb mandonguilles
- Crepe de peix
- Galta de porc al vi
- Costelló a la mel amb patates
- Peus de porc guisats
- Pollastre al forn amb poma i patates
- Conill a la mostassa
- Vedella amb bolets
- Hamburguesa de vedella bio, amb patates i amanida

### **SEGONS MENÚ 25€**

- Espatlla de Xai al romaní
- Tonyina a la planxa marinada amb soja
- Entrecot bio de l'Albera
- Pop de Cap de Creus amb lilit de patata
- Cargols a l'estil "Margaret"

### **EXTRES:**

- Allioli per a 2 pax ..... 3€
- Patates fregides ..... 2€

## ENTRÉES

FR

- Soupe de poisson
- Soupe à l'oignon
- Salade de poulet avec vinaigrette de fruits secs
- "Escalivada" (Aubergines, le poivron rouge, l'oignon grillées aux anchois)
- Mille feuille aux poireaux
- Fèves à la Catalane
- Pâtes aux champignons
- Pâtes épicées
- Pois chiches à la morue
- "Trinxat" (Chou et pommes de terre avec saussise)

## PLAT PRINCIPAL

### **PLAT PRINCIPAL MENU 17,50€**

- Calamars grillés à l'ail et le persil
- Morue avec mousse d'ail
- Seiches avec boulettes de viande
- Crêpe de poisson
- Joue de porc au vin du Empordà
- Côtes de porc au miel
- Pieds de porc rôtis
- Poulet au four avec des pommes
- Lapin à la moutarde
- Veau aux champignons
- Hamburger de bœuf biologique

### **PLAT PRINCIPAL MENU 25€**

- Épaule d'agneau au romarin
- Thon grillé au soja
- Entrecôte biologique de l'Albera
- Poulpe du Cap de Creus avec pommes de terre
- Escargots "Margaret"

### **EXTRES:**

- "Allioli" - 2 Pers ..... 3€
- Frites ..... 2€