

# HOTEL MARISTANY RESTAURANT



## **PER PICAR**

Croquetes de pollastre <sub>1</sub>	8,60
Gambes saltades amb all i julivert <sub>2</sub>	9,20
Espatlla ibèrica de gla i pa amb tomàquet <sub>3</sub>	9,75
Anxoves de l'Escala i pa amb tomàquet <sub>4</sub>	12,00

## **PER COMENÇAR**

Amanida de bacallà, taronja i olives <sub>5</sub>	12,00
Vieires amb cep <sub>6</sub>	14,00
Tartare de gamba amb tomàquet i julivert <sub>7</sub>	14,10
Ous ferrats amb pernil ibèric i pebrots escalivats <sub>8</sub>	11,75
Amanida d'alvocat i anxoves <sub>9</sub>	12,00
Terrina de peus de porc gratinada amb all i oli i codonyat <sub>10</sub>	11,50
Canaló de cua de bou, foié ànec, múrgoles i ceps <sub>11</sub>	13,80
Llata de vedella servida freda amb vinagreta <sub>12</sub>	10,50

## **ELS ARROSSOS (dues persones)**

Arròs de muntanya (conill, botifarra i bolets) <sub>13</sub>	38,00
Arròs de costa (sèpia, calamar, vieira, gamba i escamarlà) <sub>14</sub>	40,00

## **ELS PEIXOS**

Morro de bacallà fregit amb fesols de Santa Pau <sub>15</sub>	21,00
Corball amb olives, xerès i romaní <sub>16</sub>	17,50
Turbot amb cama-secs i suc de rostit <sub>17</sub>	21,70
Lluç amb compota de poma i muselina d'all <sub>18</sub>	17,50
Llenguado meunière <sub>19</sub>	22,00

Preus amb iva

Els números a final del nom del plat corresponen a l'ordre del quadre d'al·lèrgens del final de la carta



# HOTEL MARISTANY RESTAURANT



## LES CARNES

Filet de vedella de la Vall amb crema de ceps <sup>20</sup>	20,90
Espatlla de cabrit del Ripollès enfangada, amb orellanes i festucs <sup>21</sup>	18,80
Magret d'ànec amb nous i ratafia <sup>22</sup>	17,00
Mitjana de vedella amb formatge de vaca blanc Roure i Soler <sup>23</sup>	17,80
Galta de vedella al vermut i escalopa de foie <sup>24</sup>	19,00
Pollastre de pagès amb escamarlans i gambes <sup>25</sup>	19,50

## LES POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de nata <sup>26</sup>	6,90
Biscuit glace de vainilla amb torró i nata <sup>27</sup>	6,00
Pa de pessic emborratxat al brandy amb gelat de vainilla <sup>28</sup>	5,70
Crema de iogurt amb estofat de fruits vermells <sup>29</sup>	6,00
Xuixets cruixents de poma <sup>30</sup>	6,50
Brownie xocolata i avellanes amb gelat de xocolata <sup>31</sup>	6,00
Assortit de formatges de la comarca <sup>32</sup>	7,00
Flam d'ou amb galetes Birba <sup>33</sup>	5,50
Copa de gelat (escollir: vainilla, nata, torró o xocolata) o sorbet (llimona) <sup>34</sup>	5,50

## VINS PER LES POSTRES

Alvear PX 1927	4,70
Lustau PX San Emilio	7,10
Vi de boira Petit Caligo	6,00
MoscateLL boquet d'or vi de licor Vallformosa	4,50
De Muller Vino de Misa dulce superior	4,50
Pere Guardiola Garnatxa Torre de Campmany velles soleres	6,50

Preus amb iva

Els números a final del nom del plat corresponen a l'ordre del quadre d'al·lèrgens del final de la carta

