



L'Hostalet
de Tossa 

Carta



SI PADECE ALGUNA ALERGIA DÍGASELO AL CAMARERO
SI PATEIX ALGUNA AL·LERGIA DIGUI-HO AL CAMBRER
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES TELL THE WAITER
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES DIRE AU SERVEUR
WENN SIE ALLERGIEN HABEN SAGEN SIE DEM KELLNER
SE AVETE ALLERGIE DIRE AL CAMARIERE
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ ГОВОРЮ ОФИЦИАНТУ

L'Hostalet
de Tossa 

Vinos Vins Wines

Vinos Blancos / Vins Blancs / White Wines

De la casa 1/2 L.	
De la casa 1 L.....	
Viña Esmeralda D.O.Catalunya ¾ L (Gewürztraminer, Moscatel).....	
Espelt Vailet D.O. Empordà ¾ L (Macabeo, Garnacha Blanca)	
Espelt Chardonnay D.O. Empordà ¾ L (Chardonnay).....	
Palomo Cojo D.O. Rueda ¾ L (Verdejo).....	
Lolo D.O. Rías Baixas ¾ L (Albariño).....	
Gramona Gessamí D.O. Penedés ¾ L (Moscatel, Sauvignon Blanco)	
Torres Viña Sol D.O. Catalunya 37 cl (Parellada).....	

Vinos Rosados / Vins Rosats / Rosé Wines

De la casa 1/2 L.	
De la casa 1 L.....	
Baleta D.O. Empordà ¾ L (Garnacha Negra, Cariñena)	
Torres de Casta D.O. Catalunya ¾ L (Cariñena / Mazuelo, Garnacha Negra).....	
Lambrusco D.O. Lambrusco (Italia) ¾ L	
Torres de Casta D.O. Catalunya 37 cl (Cariñena / Mazuelo, Garnacha Negra).....	

Vinos Tintos / Vins Negres / Red Wines

De la casa 1/2 L	
De la casa 1 L.....	
Espelt ViDivi D.O. Empordà ¾ L (Garnacha Negra, Merlot).....	
Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja ¾ L (Tempranillo)	
Figuero Roble D.O. Ribera del Duero ¾ L (Tempranillo).	
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja ¾ L (Tempranillo, Cariñena/Mazuelo, Graciano).....	
Lambrusco D.O. Lambrusco (Italia) ¾ L	
Carramimbre Roble D.O. Ribera de Duero 37 cl (Tempranillo, Cabernet Sauvignon).....	

Sangrías / Sangries / Sangrias

Sangría de Vino 1/2 L.	
Sangría de Vino 1 L.....	
Sangría de Cava 1/2 L.....	
Sangría de Cava 1 L.	

Cavas / Caves / Cavas

Codorniu 1551 Brut Nature ¾ L.....	
Codorniu Clásico Semi ¾ L.....	
Benjamín Codorniu 1/5 L.	

Entrantes

1. Ensalada Mixta
(lechuga, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria, olivas, huevo, atún y espárragos)
2. Ensalada Templada
(lechugas variadas, tomate, queso de cabra, jamón, frutos secos y vinagreta de miel)
3. Ensalada Mar y Montaña
(brotes variados, salmón, bacalao, setas y pil-pil de ibéricos)
4. Timbal de la Huerta con Pulpo
(patata, hortalizas, pulpo, huevo y vinagreta de miel y mostaza)
5. Mil hojas de Escalivada con Queso de Cabra
(pan, hortalizas asadas y queso de cabra)
6. Ensalada César
(lechuga, pollo, picatostes, aceitunas, queso parmesano y salsa césar)
7. Crepe Caprese
(tomate, mozzarella y albahaca)
8. Tartar de Salmón
9. Rollito de Carpaccio de Ternera con Vinagreta de Pistachos
10. Gazpacho Andaluz
11. Melón con Jamón
12. Sopa de Pescado
13. Sopa de Pollo
14. Espaguetis a la Boloñesa
15. Espaguetis Frutos del Mar
16. Tortellini de Ricota y Espinacas a los Cuatro Quesos
17. Parrillada de Verduras con Salsa Romesco
18. Pica-Pica l'Hostalet
(pescaditos, chipirones, calamares y buñuelos de bacalao)

Tostas con...

42. Butifarra de Perol, Queso y reducción de Ratafia
43. Queso de Cabra con Mermelada de Tomate
44. Cuatro Quesos, Espinacas y Membrillo
45. Jamón de Pato, Cebolla Caramelizada y Reducción de Vinagre Balsámico
46. Salmón Ahumado, Tomate, Mozzarella, Manzana y Aceite de Albahaca
47. Jamón, Espárragos Trigueros y Huevo Frito
48. Foie, Manzana Caramelizada y Queso Viejo
49. Escalivada y Anchoas
50. Jamón Ibérico
51. Sobrasada, Queso Manchego y Miel
52. Bacalao Confitado, Pimientos Escalibados y Alioli
53. Romesco, Espinacas, Champiñones, Queso Brie y Nueces

Raciones

19. Calamares a la Romana
20. Calamares a la Andaluza
21. Mejillones a la Marinera
22. Pescadito Frito
23. Chipirones Fritos
24. Pulпитos al Ajillo
25. Gambitas al Ajillo
26. Buñuelos de Bacalao
27. Almejas Salteadas
28. Navajas a la Plancha
29. Anchoas de la Escala
30. Pulpo a la Gallega
31. Tortilla Española
32. Pinchos de Pollo
33. Surtido de Croquetas
34. Choricitos al Vino
35. Jamón País y Queso Manchego
36. Pimientos de Padrón
37. Patatas Bravas
38. Tabla de Quesos
(Manchego, Mahón, Azul y Cabra)
39. Tabla de Ibéricos
(Jamón, Lomo, Chorizo y Longaniza)
40. Coca de Pan con Tomate y Ajo
41. Salsas (Alioli o Romesco)

Arroces

(mínimo 2 personas/precio por persona)

54. Paella Mixta
(pollo, costilla, sepia, gambas, mejillones, verduras y hortalizas)
55. Paella de Marisco
(cigala, gamba, sepia, mejillones, almejas, verduras y hortalizas)
56. Fideuá de Marisco
(fideos, mejillones, almejas, sepia, gambas, verduras y alioli)
57. Paella Especial l'Hostalet
(paella de arroz con Langosta)
58. Paella de Verduras con Boletus y Calabaza
(verduras y hortalizas)
59. Arroz Negro
(gambas, sepia con su tinta, mejillones, almejas y verduras)

Pescados

- 60. Lubina al Grill
- 61. Lubina al Horno
- 62. Lenguado a la Plancha
- 63. Rape con Salsa de Ñoras y Nueces
- 64. Filete de Pez Espada a la Plancha
- 65. Salmón a la Plancha
- 66. Filete de Atún a la Plancha
- 67. Merluza en Salsa de Almejas
- 68. Bacalao con Sanfaina
- 69. Sardinas a la Brasa
- 70. Sepia a la Plancha
- 71. Gambones a la Brasa con Sal Maldón
- 72. Pulpo a la Brasa
- 73. Parrillada de Pescado y Marisco
- (merluza, rape, sepia, gambón, cigala, navajas, mejillones y almejas)
- 74. Cim i Tomba de Rape (Plato típico de Tossa) ..

Carnes



- 75. ¼ Pollo al Grill
- 76. ½ Pollo al Grill
- 77. Escalopa de Pollo
- 78. ½ Conejo a la Brasa
- 79. Bistec de Ternera a la Brasa
- 80. Filete de Caballo a la Brasa
- 81. Entrecot de Ternera a la Brasa
- 82. Entrecot de Ternera con Salsa Roquefort o Pimienta Verde
- 83. Chuletón de Buey 500 gr. a la Brasa
- 84. Solomillo de Ternera a la Brasa
- 85. Solomillo de Ternera con Foie y Reducción al Pedro Ximénez
- 86. Cordero a la Brasa
- 87. Butifarra a la Brasa
- 88. Costillar de Cerdo a la Miel
- 89. Magret de Pato con Salsa al Oporto
- 90. Hamburguesa Mixta de 300 gr. con Salsa Barbacoa

* Todos los platos se sirven con guarnición

IVA INCLUIDO



Entrants

1. Amanida Mixta.....
(Enciam, tomàquet, pebrot, ceba, pastanaga, olives, ou, tonyina i espàrrecs)
2. Amanida Temperada
(Enciams variats, tomàquets, formatge de cabra, pernil, fruits secs i vinagreta de mel)
3. Amanida Mar i Muntanya.....
(Brots variats, salmó, bacallà, bolets i pil-pil d'ibèrics)
4. Timbal de l'Horta amb Pop.....
(Patata, hortalisses, pop, ou i vinagreta de mel i mostassa)
5. Mil fulls de Escalivada amb Formatge de Cabra
(Pa, hortalisses rostides i formatge de cabra)
6. Amanida César
(Enciam, pollastre, crostons, olives, formatge parmesà i salsa cèsar)
7. Crepe Caprese.....
(Tomàquet, mozzarella i alfàbrega)
8. Tàrtar de Salmó.....
9. Rotllet de Carpaccio de Vedella amb Vinagreta de Festucs.....
10. Gaspatxo Andalús.....
11. Meló amb Pernil.....
12. Sopa de Peix.....
13. Sopa de Pollastre.....
14. Espaguetis a la Bolonyesa.....
15. Espaguetis Fruits del Mar.....
16. Tortellini de Ricota i Espinacs als Quatre Formatges.....
17. Graellada de Verdures amb Salsa Romesco.....
18. Pica-Pica l'Hostalet.....
(Peixets, xipirons, calamars i bunyols de bacallà)

Torrades amb...

42. Botifarra de Perol, Formatge i reducció de Ratafia
43. Formatge de Cabra amb Melmelada de Tomàquet
44. Quatre Formatges, Espinacs i Codony.....
45. Pernil d'Ànec, Ceba Caramel·litzada i Reducció de Vinagre Balsàmic.....
46. Tomàquet, Mozzarella, Poma, Salmó fumat i Oli d'Alfàbrega.....
47. Pernil, Espàrrecs de marge i Ou Fregit.....
48. Foie, Poma Caramel·litzada i Formatge Vell.....
49. Escalivada i Anxoves.....
50. Pernil Ibèric.....
51. Sobrassada Calenta, Formatge Manxec i Mel....
52. Bacallà Confitat, Pebrots Escalivats i All i Oli.....
53. Romesco, Espinacs, Xampinyons, Formatge Brie i Nous.....

Racions

19. Calamars a la Romana.....
20. Calamars a l'Andalusa.....
21. Musclos a la Marinera.....
22. Peixet Fregit.....
23. Xipirons Fregits.....
24. Popets a l'allada.....
25. Gambetes a l'allada.....
26. Bunyols de Bacallà.....
27. Cloïsses Saltajades.....
28. Navalles a la Planxa.....
29. Anxoves de l'Escala.....
30. Pop a la Gallega.....
31. Truita Espanyola.....
32. Pinxos de Pollastre.....
33. Assortiment de Croquetes.....
34. Xoricets al Vi.....
35. Pernil País i Formatge Manxec.....
36. Pebrots del Padró.....
37. Patates Braves.....
38. Fusta de Formatges.....
(Manxec, Maó, Blau i Cabra)
39. Fusta de Ibèrics.....
(Pernil, Llom, Xoriço i Llonganissa)
40. Coca de Pa amb Tomàquet i All.....
41. Salses (Allioli o Romesco).....

Arrossos (Mínim 2 persones / Preu per persona)

54. Paella Mixta.....
(Pollastre, costella, sèpia, gambes, musclos, verdures i hortalisses)
55. Paella de Marisc.....
(Escamarlà, gamba, sèpia, musclos, cloïsses, verdures i hortalisses)
56. Fideuà de Marisc.....
(Fideus, musclos, cloïsses, sèpia, gambes, verdures i allioli)
57. Paella Especial l'Hostalet.....
(Paella d'arròs amb Llagosta)
58. Paella de Verdures amb Boletus i Carbassa.....
(Verdures i hortalisses)
59. Arròs Negre.....
(Gambes, sèpia amb la seva tinta, musclos, cloïsses i verdures)

Peixos

60. Llobarro al Grill.....
61. Llobarro al Forn
62. Llenguado a la Planxa
63. Rap amb Salsa de Nyores i Nous
64. Filet de Peix Espasa a la Planxa.....
65. Salmó a la Planxa
66. Filet de Tonyina a la Planxa
67. Lluç amb Salsa de Cloïsses i Gambetes
68. Bacallà amb Samfaina.....
69. Sardines a la Brasa
70. Sèpia a la Planxa
71. Gambots a la Brasa amb Sal Maldon
72. Pop a la Brasa
73. Graellada de Peix i Marisc.....
(Lluç, Rap, Sèpia, Gambot, Escamarlà, Navalles, Musclos i Cloïsses)
74. Cim i Tomba de Rap
- (Plat típic de Tossa)

Carns



75. ¼ Pollastre al Grill
76. ½ Pollastre al Grill
77. Escalopa de Pollastre
78. ½ Conill a la Brasa
79. Bistec de Vedella a la Brasa.....
80. Filet de Cavall a la Brasa
81. Entrecot de Vedella a la Brasa
82. Entrecot de Vedella amb Salsa Rocafort o Pebre Verd.....
83. Mitjana de Bou 500 gr. a la Brasa
84. Filet de Vedella a la Brasa
85. Filet de Vedella amb Foie i reducció al Pedro Ximénez
86. Xai a la Brasa
87. Botifarra a la Brasa
88. Costellam de Porc a la Mel
89. Magret d'Ànec amb Salsa al Porto
90. Hamburguesa mixta de 300 gr. amb Salsa Barbacoa

* Tots els plats es serveixen amb guarnició

IVA INCLÒS



Salads and Starters

1. Mixed Salad
(Lettuce, Tomato, Pepper, Onion, Carrot, Olives, Egg, Tuna, Asparagus)
2. Warm Salad
(Various Lettuce, Tomatoes, Goat Cheese, Ham, Nuts, Honey Vinaigrette)
3. Smoked Salad
(Various Sprouts, Salmon, Cod, Mushrooms, Iberian Pil-Pil)
4. Vegetable and Octopus Timbale
(potato, vegetables, egg, and honey and mustard vinaigrette)
5. Escalivada Mille-Feuille with Goats Cheese
(bread, roast vegetables and goats cheese)
6. Cesar Salad
(Lettuce, Chicken, Croutons, Olives, Parmesan Cheese, Sauce)
7. Crepe Caprese.....
(Tomato, Mozzarella and Basil)
8. Salmon Tartare
9. Beef Carpaccio Roll with Pistachio Vinaigrette.
10. Gazpacho Cold Soup
11. Melon with Ham
12. Fish Soup
13. Chicken Soup
14. Spaghetti Bolognese.....
15. Seafood Spaghetti.....
16. Ricotta and Spinach Tortellini in 4 Cheese Sauce ..
17. Grilled Vegetables with Romesco Sauce.....
18. Assorted Starters.....
(Small Fishes, Baby Squids, Squids, Cod Fritters)

Toasts with...

42. Perol Sausage, Cheese and Ratafia Sauce.....
43. Goats Cheese with Tomato Jam
44. Four Cheeses, Spinach and Quince
45. Duck Ham, Caramelized Onion and Balsamic Sauce.....
46. Tomato, Mozzarella, Apple, Smoked Salmon, Basil Oil.....
47. Ham, Wild Asparagus and Fried Egg
48. Foie Gras, Caramelised Apple and Mature Cheese..
49. Roasted Vegetables and Anchovies.....
50. Iberian Ham
51. Hot Sobrasada Sausage, Manchego Cheese and Honey
52. Confit Cod, Roast Peppers and Aioli Sauce
53. Romesco Sauce, Spinach, Mushrooms, Brie and Walnuts.....

Portions

19. Squids in Batter
20. Andalusian style Squids
21. Mussels in Sauce Mariniere
22. Fried Small Fish
23. Fried Baby Squids
24. Baby Octopus with Garlic
25. Small Prawns with Garlic
26. Codfish Fritters.....
27. Sauteed Clams
28. Grilled Razor Clams
29. Anchovies of Escala
30. Galician style Octopus.....
31. Spanish Omelet
32. Chicken Skewers
33. Assorted Croquettes
34. Chorizo Sausages in Wine.....
35. Pais Ham and Manchego Cheese.....
36. Padron Peppers
37. Potatoes in Spicy Sauce
38. Cheese Board
- (Manchego, Mahón, Blue Cheese and Goats Cheese)
39. Ibérico Cured Meat Board
- (Ham, Pork Loin, Chorizo and Longaniza Sausage)
40. Coca Bread with Tomato and Garlic.....
41. Sauces (Alioli or Romesco)

Rice

(Minimum 2 persons / Price of 1 person)

54. Mixed Paella.....
(Chicken, Ribs, Cuttlefish, Prawns, Mussels, Vegetables)
55. Seafood Paella
- (Dublin Bay Prawn, Prawn, Cuttlefish, Mussels, Clams, Vegetables)
56. Seafood Noodles "Fideuà"
- (Noodles, Mussels, Clams, Cuttlefish, Prawns, Aioli, Vegetables)
57. Hostalet Special Paella
- (Rice Paella with Lobster)
58. Vegetable Paella with Boletus Mushrooms and Pumpkin
59. Black Rice
- (Prawns, Cuttlefish with Ink, Mussels, Clams, Vegetables)

Fish

- 60. Grilled Sea Bass
- 61. Baked Sea Bass
- 62. Grilled Sole
- 63. Angler Fish with Spicy Red Peppers
and Walnuts
- 64. Grilled Swordfish Fillet
- 65. Grilled Salmon
- 66. Grilled Tuna Fish Fillet
- 67. Hake in Sauce with Clams and Prawns
- 68. Cod Fish with Ratatouille
- 69. Grilled Sardines
- 70. Grilled Cuttlefish
- 71. Grilled Big Prawns with Maldon Salt
- 72. Barbecued Octopus
- 73. Grilled Fish and Seafood
- (hake, monkfish, cuttlefish, king prawns, Dublin bay prawn,
razor clams, mussels and clams)
- 74. "Cim i Tomba" Stew of Monkfish
- (Typical dish of Tossa)

Meat



- 75. 1/4 Chicken on Grill
- 76. 1/2 Chicken on Grill
- 77. Chicken Escalope
- 78. 1/2 Barbecued Rabbit
- 79. Barbecued Veal Steak
- 80. Barbecued Horse Steak
- 81. Barbecued Veal Entrecote
- 82. Veal Entrecote with Roquefort Sauce
or Pepper Sauce
- 83. Barbecued Big Veal Steak 500 gr
- 84. Barbecued Veal Sirloin
- 85. Veal Sirloin with Foie and Pedro Ximenez Sauce
- 86. Barbecued Lamb
- 87. Barbecued Butifarra Sausage
- 88. Pork Ribs in Honey
- 89. Duck Magret with Oporto Sauce
- 90. 300 g Mixed Hamburger with Barbecue Sauce .

* All dishes are served with garnish

VAT INCLUDED



Salades et entrants

1. Salade Mixte
(Laitue, Tomates, Poivron, Oignon, Carotte, Olives, Oeuf, Thon, Asperges)
2. Salade Chaude.....
(Divers Laitue, Tomates, Fromage de Chevre, Jambon, Noix, Vinaigrette au Miel)
3. Salade Mer et Montagne.....
(Divers Pousses, Saumon, Morue, Champignons, Pil-Pil de iberiques)
4. Timbale du potager au poulpe.....
(pommes de terre, legumes, poulpe, oeuf et vinaigrette au miel et a la moutarde)
5. Mille-feuilles d'escalivada et fromage de chevre
(pain, legumes cuits au four et fromage de chevre)
6. Salade Cesar
(Laitue, Poulet, Croutons, Olives, Fromage Parmesan et Sauce)
7. Crepe Caprese.....
(Tomates, Mozzarella et Basilic)
8. Tartare de saumon
9. Rouleau de carpaccio de veau et vinaigrette de pistaches.....
10. Gazpacho Soupe Froide.....
11. Melon au Jambon
12. Soupe de Poisson.....
13. Soupe de Poulet.....
14. Spaghetti a la Bolognaise.....
15. Spaghetti Fruits de Mer
16. Tortellini de Ricotta et Epinards au Sauce 4 Fromages
17. Legumes Grillés avec Sauce Romesco
18. Assortiment d'Entrants.....
(Petits Poissons, Petits Calmars, Calmars, Beignets de Morue)

Pain grillé avec...

42. Saucisse Perol, Fromage et Sauce Ratafia.....
43. Fromage de chevre et confiture de tomate
44. Quatre Fromage, Epinards et Pate de Coing....
45. Jambon de Canard, Oignon Caramélisé, Sauce au Vinaigre Balsamique
46. Tomate, Mozzarella, Pomme Saumon Fume, Huile de Basilic.....
47. Jambon, Asperges Sauvages et Oeuf Frit
48. Foie gras, pomme caramelisee et vieux fromage ..
49. Legumes Rotis et Anchois.....
50. Jambon iberique
51. Sobrasada (charcuterie a base de viande de porc, sel, poivre et paprika) chaude, fromage de la Manche et miel
52. Morue confite, poivrons grillés et aioli
53. Romesco, épinards, champignons, brie et noix .

Portions

19. Calmars a la Romaine
20. Calmars a l'Andalouse.....
21. Moules a la Marinere
22. Petits Poissons Frits
23. Petits Calmars Frits
24. Petits Poulpes a l'Ail
25. Petites Crevettes a l'Ail
26. Beignets de Morue
27. Palourdes Sautees
28. Couteaux de Mer Grillés
29. Anchois de l'Escala
30. Poulpe a la Galicienne.....
31. Tortilla Espagnole
32. Brochettes de Poulet.....
33. Assortiment de Croquettes.....
34. Saucisses Chorizo a la Vin
35. Jambon Pais et Fromage Manchego
36. Poivrons de Padron
37. Pommes de Terre a la Sauce Piquante.....
38. Planche de fromages
- (manchego, mahón, bleu et chèvre)
39. Planche de charcuterie iberique
- (jambon, échine de porc, chorizo et saucisse)
40. Coca-Pain a la Tomate et a l'Ail.....
41. Sauces (Alioli ou Romesco).....

Riz

(Minimum 2 personnes / Prix par 1 personne)

54. Paella Mixte
- (Poulet, Cotes, Seiche, Crevettes, Moules, Legumes)
55. Paella de Fruits de Mer
- (Langoustin, Crevettes, Seiche, Moules, Palourdes et Legumes)
56. Nouilles de Fruits de Mer "Fideuà"
- (Nouilles, Moules, Palourdes, Seiche, Crevettes, Aioli et Legumes)
57. Paella Special Hostalet
- (Paella de Riz avec Homard)
58. Paella de Legumes, Cèpes et Citrouille
59. Riz Noir
- (Crevettes, Seiche avec l'Encre, Moules, Palourdes et Legumes)

Poisson

- 60. Loup de Mer Grillé
- 61. Loup de Mer au Four
- 62. Sole Grillé
- 63. Baudroie en Sauce de Noras et Noix
- 64. Filet d'Espadon Grillé
- 65. Saumon Grillé
- 66. Filet de Thon Grillé
- 67. Colin dans Sauce aux Palourdes et Crevettes ...
- 68. Morue avec Ratatouille
- 69. Sardines Grillées
- 70. Seiche Grillé
- 71. Grosses Crevettes Grillées avec Sel Maldon
- 72. Poulpe a la braise
- 73. Grillade de Poissons et Fruits de Mer
- (colin, lotte, seche, crevettes rouges geantes, langoustines, couteaux, moules et palourdes)
- 74. Cim i Tomba de Baudroie
- (plat typique de Tossa)

Viande



- 75. 1/4 Poulet Grillé
- 76. 1/2 Poulet Grillé
- 77. Escalope Poulet
- 78. 1/2 Lapin a la Brais
- 79. Bifteck de Veau a la Braise
- 80. Bifteck de Cheval a la Braise
- 81. Entrecot de Veau a la Braise
- 82. Entrecot de Veau au Sauce Roquefort ou au Poivre Vert
- 83. Steak de Boeuf 500 gr. a la Braise
- 84. Filet de Veau a la Braise
- 85. Filet de Veau avec Foie et Sauce Pedro Ximenez
- 86. Agneau a la Braise
- 87. Saucisse Butifarra a la Braise
- 88. Cotes de Porc au Miel
- 89. Magret de Canard a la Sauce Oporto
- 90. Hamburger Mixte de 300 g. et Sauce Barbecue.

* Tous les plats sont servis avec garniture

TVA INCLUS



Salaten und Vorspeisen

1. Gemischter Salat
(Kopfsalat, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Mohre, Oliven, Ei, Thunfisch, Spargel)
2. Warmen Salat
(Verschiedene Salat, Tomaten, Ziegenkase, Schinken, Nüsse, Honig Vinaigrette)
3. Salat Meer und Berg
(Verschiedene Sprossen, Lachs, Kabeljau, Pilzen, Iberischen Pil-Pil)
4. Pastete aus dem Gemusegarten mit Krake
(Kartoffeln, Gemuse, Krake, Eier und Honig-Senf-Vinaigrette)
5. Escalivada-Pastete mit Ziegenkase
(Brot, gegrilltes Gemuse und Ziegenkase)
6. Caesar Salat
(Salat, Hahnchen, Croutons, Oliven, Parmesan-Kase, Sose)
7. Crepe Caprese.....
(Tomaten, Mozzarella und Basilikum)
8. Lachs-Tatar
9. Carpaccio-Rollchen vom Rind mit Pistazien-Vinaigrette
10. Kalte Gazpacho-Suppe
11. Melone mit Schinken
12. Fischsuppe
13. Huhnersuppe
14. Spaghetti Bolognese.....
15. Spaghetti mit Meeresfruchten.....
16. Ricotta und Spinat Tortellini mit 4 Kasesose ...
17. Gegrilltes Gemuse mit Romesco Sose.....
18. Sortiment von Vorspeisen.....
(Kleiner Fisch, Kleine Tintenfischen, Tintenfisch, Kabeljau Krapfen)

Rostbröt mit...

42. Perol Wurst, Kase und Ratafia Sose
43. Ziegenkase mit Tomatenmarmelade
44. Vier Kasen, Spinat und Quittengelee
45. Entenschinken, Karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Essig Soße
46. Tomate, Mozzarella, Apfel, Raucherlachs und Basilikumol
47. Schinken, Wilder Spargel und Spiegelei
48. Foie gras, karamellierte Apfel und alter Kase .
49. Escalivada - Gerostetem Gemuse und Anchovis
50. Iberischen Schinken
51. Warme Sobrasada, Manchego-Kase und Honig
52. Confiertes Kabeljau, gegrillte Paprikaschoten und Aioli
53. Romesco-Sauce, Spinat, Champignons, Brie-Käse und Nüsse

Portionen

19. Tintenfisch in Teig
20. Andalusischen stil Tintenfisch
21. Miesmuscheln im Sose
22. Frittierte Kleine Fische
23. Frittierte Kleine Tintenfischen
24. Kleine Kraken mit Knoblauch.....
25. Kleine Garnelen mit Knoblauch.....
26. Kabeljau Krapfen
27. Sautierten Venusmuscheln.....
28. Gegrillte Schwertmuscheln
29. Sardellen von Escala
30. Galizischer Art Krake
31. Spanische Omelette
32. Hahnchenspieße.....
33. Sortiment von Kroketten
34. Chorizo-Wurst im Wein.....
35. Pais Schinken und Manchego-Kase.....
36. Padron Paprika.....
37. Kartoffeln im Pikanter Sauce
38. Käseplatte.....
(Manchego, Mahón, Blau- und Ziegenkäse)
39. Iberische Wurstplatte
- (Schinken, luftgetrocknete Schweinelende, Paprikawurst und luftgetrocknete Hartwurst)
40. Coca-Brot mit Tomaten und Knoblauch
41. Saucen (Alioli oder Romesco).....

Reis

(Minimum 2 Personen / Preis für 1 Person)

54. Misch Paella
- (Huhn, Rippe, Sepia, Garnelen, Miesmuscheln, Gemuse)
55. Meeresfruchte Paella.....
(Langoustines, Garnelen, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gemuse)
56. Meeresfruchten Nudeln "Fideuà"
- (Nudeln, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Sepia, Garnelen, Aioli, Gemuse)
57. Spezial Paella Hostalet
- (Reis Paella mit Hummer)
58. Gemuse-Paella mit Steinpilzen und Kurbis
(Gemuse)
59. Schwarzer Reis.....
(Garnelen, Sepia mit Tinte, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gemuse)

Fisch

- 60. Wolfsbarsch vom Grill
- 61. Gebackene Wolfsbarsch
- 62. Gegrillte Seezunge
- 63. Seeteufel mit Pfefferschoten und Nüssen
- 64. Gegrillter Schwertfischfilet
- 65. Gegrillter Lachs
- 66. Gegrillter Thunfischfilet
- 67. Seehecht mit Venusmuscheln und Garnelen in Soße
- 68. Kabeljau mit Ratatouille
- 69. Gegrillte Sardinen
- 70. Gegrillte Sepia
- 71. Gegrillte Grose Garnelen mit Maldon-Salz
- 72. Krake vom Rost
- 73. Fisch- und Meeresfruchtgrillplatte
- (Seehecht, Seeteufel, Sepia, Riesengarnelen, Kaisergranaten, Schwertmuscheln, Miesmuscheln und Venusmuscheln)
- 74. Cim i Tomba von Seeteufel
- (typisches Gericht Tossa)

Fleisch



- 75. 1/4 Hahnchen vom Grill
- 76. 1/2 Hahnchen vom Grill
- 77. Huhn Escalope
- 78. 1/2 Gegrillte Kaninchen
- 79. Gegrillte Kalbs Steak
- 80. Gegrillte Pferde Steak
- 81. Gegrillte Kalbsentrecote
- 82. Kalbsentrecote mit Roquefortsoße oder mit Grune Pfeffersoße
- 83. Gegrillte Rindfleisch Steak 500 gr
- 84. Gegrillte Kalbfleisch Filet
- 85. Kalbsfilet mit Foie und Pedro Ximenez Sose ...
- 86. Gegrillte Lamm
- 87. Gegrillte Butifarra Wurst
- 88. Schweinrippchen an Honig
- 89. Entenbrust mit Portweinsauce
- 90. Gemischter Hamburger 300 g mit Barbecue-Sauce

* Alle Gerichte werden mit Beilage serviert

BTW INVERGREPEN



Salades en voorgerechten

1. Gemengde Salade
(Sla, Tomaten, Paprika, Ui, Wortel, Olijven, Ei, Tonijn, Asperges)
2. Warme Salade
(Diverse Sla, Tomaten, Geitenkaas, Ham, Noten, Honingvinaigrette)
3. Salade Zee en Bergen
(Diverse Spruiten, Zalm, Kabeljauw, Paddestoelen, Iberische Pil-Pil)
4. Groentepastei met octopus
(aardappels, groente, octopus, eieren en een vinaigrette van honing en mosterd)
5. Bladerdeeg met 'Escalibada' met Geitenkaas. ...
(brood, gegrilde groente en geitenkaas)
6. Caesar Salade
(Sla, Kip, Croutons, Olijven, Parmezaanse Kaas, Saus)
7. Crepe Caprese
(Tomate, Mozzarella y Albahaca)
8. Zalmtartaar
9. Rol van Rundercarpaccio met een Vinaigrette van Pistache
10. Gazpacho Koude Soep.....
11. Meloen met Ham
12. Vissoep
13. Kippensoep.....
14. Spaghetti Bolognese.....
15. Spaghetti met Zeevruchten
16. Ricotta en Spinazie Tortellini met 4 Kaassaus ..
17. Gegrilde Groenten met Romesco Saus
18. Assortiment van Voorgerechten
- (Kleine Vissen, Kleine Inktvis, Inktvis, Kabeljauw Beignets)

Toast met...

42. Perol Worst, Kaas en Ratafia Saus
43. Geitenkaas met Tomatenmarmelade
44. Vier Kaas, Spinazie en Kweeper.....
45. Eend Ham, Gekarameliseerde Ui en Balsamico Azijn Saus.....
46. Tomaat, Mozzarella, Apple, Gerookte Zalm en Basilicum Olie.....
47. Ham, Wilde Asperges en Gebakken Ei.....
48. Foie Gras, Gekarameliseerde Appel en Oude Kaas..
49. Escalivada - Geroosterde Groenten en Ansjovissen.
50. Iberische Ham
51. Warme 'Sobrasada', Manchego Kaas en Honing....
52. Gekonfijte Kabeljauw, Geroosterde Paprika en Aioli ...
53. Romesco-saus, Spinazie, Champignons, Brie en Noten

Porties

19. Inktvis in Beslag.....
20. Andalusische stijl Inktvis
21. Mosselen in Saus
22. Gefrituurde Kleine Vissen
23. Gefrituurde Kleine Inktvis.....
24. Kleine Octopussen met Knoflook.....
25. Kleine Garnalen met Knoflook.....
26. Kabeljauw Beignets
27. Gesauteerde Clams
28. Gegrilde Messchelpen.....
29. Ansjovis van Escala
30. Galicische stijl Octopus
31. Spaanse Omelet.....
32. Kippenvleespennen.....
33. Geassorteed Krokotten
34. Chorizo Worst in Wijn
35. Pais Ham en Manchego Kaas
36. Padron Paprika.....
37. Aardappelen in Pikante Saus
38. Kaasplank
- (Manchego, Mahon, Blauwe Kaas en Geitenkaas)
39. Verschillende Iberische Vleeswaren
- (Ham, Worst van Varkenshaas, Chorizo en Longaniza-worst)
40. Coca-Brood met Tomaat en Knoflook
41. Sausjes (Aioli of Romesco)

Rijst

(Minimum 2 Personen / Preis für 1 Person)

54. Gemengd Paella
- (Kip, Ribbetjes, Sepia, Garnalen, Mosselen, Groenten)
55. Zeevruchten Paella
- (Langoustines, Garnalen, Sepia, Mosselen, Kokkels, Groenten)
56. Zeevruchten Noedel "Fideuà"
- (Mosselen, Kokkels, Sepia, Garnalen, Aioli en Groenten)
57. Special Paella Hostalet
- (Rijst Paella met Kreeft)
58. Paella van Groente met Boletus en Pompoen ..
- (groente)
59. Zwarte Rijst
- (Garnalen, Sepia met Inkt, Mosselen, Kokkels en Groenten)

- 60. Gegrilde Zeebaars
- 61. Gebakken Zeebaars
- 62. Gegrilde Zeetong
- 63. Zeeduivel met een Saus van Paprika en Noten .
- 64. Gegrilde Zwaardvisfilet
- 65. Gegrilde Zalm
- 66. Gegrilde Tonijnfilet
- 67. Heek in Saus met Kokkels en Garnalen
- 68. Kabeljauw met Ratatouille
- 69. Gegrilde Sardientjes
- 70. Gegrilde Sepia
- 71. Gegrilde Grote Garnalen met Maldon Zout
- 72. Geroosterde Octopus
- 73. Gegrilde Vis en Zeevruchten
- (Heek, Zeeduivel, Inktvis, Gamba's, Noorse Kreeft, Scheermessen, Mosselen en Venusschelpen)
- 74. Cim i Tomba van Zeeduivel
- (typisch gerecht uit Tossa)



- 75. 1/4 Gegrilde Kip
- 76. 1/2 Gegrilde Kip
- 77. Kip Escalope
- 78. 1/2 Gegrilde Konijn
- 79. Gegrilde Kalfflees filet
- 80. Gegrilde Paardenbiefstuk
- 81. Gegrilde Kalfsvlees Entrecote
- 82. Kalfflees Entrecote met Roquefort saus of met Groene Pepersaus
- 83. Gegrilde Rundvlees Steak 500 gr
- 84. Gegrilde Kalfflees biefstuk
- 85. Kalfflees biefstuk met Foie en Pedro Ximenez Saus
- 86. Gegrilde Lams
- 87. Gegrilde Butifarra Worst
- 88. Varkenskoteletten met Honing
- 89. Eendenborst met Portsaus
- 90. Gemengde Hamburger van 300 gr. Met Barbecuesaus

* Alle gerechten worden geserveerd met garnituur

MWST INBEGRIFFEN



Insalate e antipasti

1. **Insalata Mista**
(Lattuga, Pomodori, Peperoni, Cipolla, Carota, Olivas, Uova, Tonno, Asparagi)
2. **Insalata Calda**
(Varieta di Lattuga, Pomodori, Formaggio di Capra, Prosciutto, Noci, Vinaigrette di Miele)
3. **Insalata di Mare e Montagna**
(Vari Germogli, Salmone, Merluzzo, Funghi, Pil-Pil di Iberico)
4. **Timballo dell'orto con Polpo**
(patate, ortaggi, polpo, uovo e aceto di miele e senape)
5. **Millefoglie al Forno con Formaggio di Capra** .
(pane, verdure grigliate e formaggio di capra)
6. **Insalata Cesare**
(Lattuga, Pollo, Crostini, Olive, Formaggio Parmigiano, Salsa)
7. **Crepe Caprese**
(Pomodori, Mozzarella e Basilico)
8. **Tartara di Salmone**
9. **Rotolino di Carpaccio di Vitello con Vinaigrette di Pistacchi**
10. **Gazpacho Andaluso**
11. **Melone con Prosciutto**
12. **Zuppa di Pesce**
13. **Zuppa di Pollo**
14. **Spaghetti alla Bolognese**
15. **Spaghetti alla Frutti di Mare**
16. **Tortellini di Ricotta e Spinaci alla 4 Formaggio** ..
17. **Grigliata di Verdure con Salsa Romesco**
18. **Assortimento di Antipasti**
- (Piccoli Pesci, Calamaretti, Calamari, Frittelle di Merluzzo)

Pane tostato con...

42. **Salsiccia di Perol, Formaggio e Salsa di Ratafia** ..
43. **Formaggio di Capra con Marmellata di Pomodori**
44. **Quattro Formaggi, Spinaci e Cotognata**
45. **Prosciutto d'Anatra, Cipolla Caramellata e Aceto Balsamico**
46. **Pomodoro, Mozzarella, Mela, Salmone Affumicato, Olio di Basilico**
47. **Prosciutto, Asparagi Selvatici e Uovo Fritto** ..
48. **Foie gras, Mela Caramellata e Formaggio Maturato**
49. **Escalivada - Verdure Arrostiti e Acciughe**
50. **Prosciutto Iberico**
51. **Soppressata Calda, Formaggio Manchego e Miele**
52. **Baccalà Confit, Peperoni alla Griglia e Salsa Aioli**.
53. **Salsa Romesco, Spinaci, Funghi, Formaggio Brie e Noci**

Porzioni

19. **Calamari alla Romana**
20. **Calamari alla Andalusia**
21. **Cozze alla Marinara**
22. **Piccoli Pesci Fritti**
23. **Calamaretti Fritti**
24. **Polipetti all'Aglio**
25. **Gamberoni all'Aglio**
26. **Frittelle di Merluzzo**
27. **Vongole Saltati**
28. **Cannolicchi alla Griglia**
29. **Acciughe da l'Escala**
30. **Polpo alla Galiziana**
31. **Tortiglia Spagnola**
32. **Spiedini di Pollo**
33. **Assortimento di Crocchette**
34. **Salsicce Chorizo in Vino**
35. **Prosciutto Pais y Formaggio Manchego**
36. **Peperoni di Padron**
37. **Patate in Salsa Piccante**
38. **Tagliere di formaggi**
- (Manchego, Mahón, Erborinati e Capra)
39. **Tagliere di salumi iberici**
- (prosciutto, lonza, salame e salsiccia)
40. **Coca-Pane con Pomodoro e Aglio**
41. **Salse (Alioli o Romesco)**

Riso

(Minimo 2 persone / Prezzo a 1 persona)

54. **Paella Mista**
- (Pollo, Costolette, Seppia, Gamberetti, Cozze, Verdure)
55. **Paella di Frutti di Mare**
- (Scampi, Gamberetti, Seppia, Cozze, Vongole e Verdure)
56. **Vermicelli di Frutti di Mare "Fideuà"**
- (Vermicelli, Cozze, Vongole, Seppia, Gamberetti, Aioli, Verdure)
57. **Paella Speciale l'Hostalet**
- (Paella di Riso con Aragosta)
58. **Paella di Verdure con Porcini e Zucca**
- (verdure e ortaggi)
59. **Riso Nero**
- (Gamberi, Seppia con Inchiostro, Cozze, Vongole e Verdure)

Pesce

- 60. Branzino alla Griglia
- 61. Branzino al Forno.....
- 62. Sogliola ai Ferri
- 63. Coda di Rospo con Salsa di Peperoncini,
Noras e Noci
- 64. Filetto di Pesce Spada ai Ferri.....
- 65. Salmone ai Ferri.....
- 66. Filetto di Tonno ai Ferri
- 67. Nasello in Salsa con Vongole e Gamberetti ..
- 68. Merluzzo con Ratatouille
- 69. Sardine alla Griglia
- 70. Seppia ai Ferri
- 71. Gamberoni alla Brace con Sale Maldon
- 72. Polpo alla Griglia
- 73. Grigliata di Pesce e Frutti di Mare
- (merluzzo, coda di rospo, seppia, gamberone, scampo, cannolicchi,
cozze e vongole)
- 74. Cim i Tomba di Coda di Rospo.....
- (piatto tipico di Tossa)

Carne



- 75. 1/4 Pollo alla Griglia
- 76. 1/2 Pollo alla Griglia
- 77. Scaloppa di pollo
- 78. 1/2 Coniglio alla Brace
- 79. Bistecca di Vitello alla Brace
- 80. Bistecca di Cavallo alla Brace
- 81. Entrecote di Vitello alla Brace.....
- 82. Entrecote di Vitello alla Salsa Roquefort o alla
Pepe Verde
- 83. Costata di Manzo 500 gr. alla Brace.....
- 84. Filetto di Vitello alla Brace
- 85. Filetto di Vitello con Foie Gras e Salsa Pedro
Ximenez
- 86. Agnello alla Brace
- 87. Salsiccia Butifarra alla Brace.....
- 88. Costine di Maiale al Miele
- 89. Petto d'Anatra con Salsa di Porto.....
- 90. Hamburger Misto da 300 gr. con Salsa
Barbecue.....

* Tutti i piatti sono serviti con contorno

IVA COMPRESA



Салаты и закуски

1. Салат Микст
(капуста, помидоры, перец, лук, морковь, оливки, яйцо, тунец, спаржа)
2. Теплый салат
(капуста, помидоры черри, козий сыр, ветчина, сухофрукты, медовая приправа)
3. Салат море и горы
(различные побеги, лосось, треска, грибы, Пиль-пиль из Иберийских)
4. Овощная запеканка с мясом осьминога.....
(картофель, разнообразные овощи, осьминог, яйца, медово-горчичная заправка)
5. Жареные овощи с козьим сыром.....
(хлеб, жареные овощи и козий сыр)
6. Салат Цезарь.....
(капуста, курица, крутоны, маслины, сыр Пармезан, соус)
7. Креп Капрезе
(помидоры, Моцарелла, базилик)
8. Тартар из лосося
9. Рулетики из карпаччо из телятины под фисташковой заправкой.....
10. Гаспачо (холодный суп).....
11. Дыня с ветчиной.....
12. Рыбный суп
13. Куриный суп.....
14. Спагетти Болоньезе.....
15. Спагетти с морепродуктами
16. Тортеллини с рикоттой и шпинатом, в соусе 4 сыра
17. Овощное ассорти с соусом Ромеско ы
18. Ассорти из закусок.....
(мелкая рыба, мелкие кальмары, калмары в кляре, пончики из трески)

Тосты с...

42. Колбаса Перол, сыр и соус Ратафия
43. Козий сыр с вареньем из помидоров
44. 4 сыра, шпинат и мармелад
45. Утиная ветчина, карамельный лук, бальзамический соус
46. Помидоры, Моцарелла, яблоко, копченый лосось, масло базилика
47. Ветчина, дикая спаржа, жареное яйцо
48. Фуа-гра, карамелизированное яблоко и выдержанный сыр
49. Эскаливада (обжаренные овощи) с анчоусами
50. Иберийская ветчина.....
51. Теплая свиная колбаса, ламанчский твердый сыр и мед.....
52. Отварная треска, перцы на гриле под чесночным соусом «али-оли»
53. Соус Ромеско, шпинат, шампиньоны, сыр Бри и грецкие орехи.....

Закуски-тапас

19. Калмары в кляре.....
20. Калмары по-андалузски
21. Мидии в соусе
22. Обжаренная мелкая рыба
23. Обжаренные мелкие кальмары.....
24. Мелкие осьминоги с чесноком.....
25. Мелкие креветки с чесноком.....
26. Пончики из трески.....
27. Обжаренные моллюски.
28. Навахас на гриле
29. Анчоусы из Эскалы
30. Осьминог по-галицки.....
31. Испанский омлет
32. Куриные шашлычки.....
33. Ассорти из крокет
34. Колбаса Чоризо в вине.....
35. Ветчина Паис и сыр Манчего
36. Перец Падрон
37. Картофель в остром соусе.....
38. Сырная тарелка
- (сыр Манчего, Маон, Голубой и Козий)
39. Иберийская органическая тарелка
- (Хамон, Кроейка, копченая колбаса «чорисо» и сыровяленая колбаса «лонганиза»)
40. Кока-хлеб с томатом и чесноком
41. Соусы (Айоли или ромеско)

Рис

(Минимум На 2 чел. / Цена за 1 чел.)

54. Паэлья Смешанная.....
(курица, ребрышки, сепия, креветки, мидии, овощи)
55. Паэлья с морепродуктами.....
(лангостин, креветки, сепия, мидии, моллюски, овощи)
56. Лапша с морепродуктами.....
(лапша, мидии, моллюски, сепия, креветки, соус Айоли, овощи)
57. Фирменная паэлья Hostalet
- (паэлья из риса с омаром)
58. Овощная паэлья с белыми грибами и тыквой
(зелень и овощи)
59. Черный рис
- (креветки, сепия с чернилами, мидии, моллюски, овощи)

Рыба

- 60. Сибас на гриле
- 61. Запеченный сибас
- 62. Морской язык на гриле
- 63. Морской удильщик с острым перцем и грецкими орехами
- 64. Отбивная из рыбы-меча на гриле.....
- 65. Лосось на гриле
- 66. Филе тунца на гриле
- 67. Хек с креветками и моллюсками в соусе
- 68. Треска с рататуем
- 69. Сардины-барбекю
- 70. Сепия на гриле
- 71. Крупные креветки-барбекю с солью Малдон
- 72. Осьминог на углях.....
- 73. Гриль-ассорти из рыбы и морепродуктов
(хек, морской удильщик, каракатица, креветки, моллюски, морские черенки, мидии и ракушки)
- 74. Рагу из морского черта с картофелем

Мясо

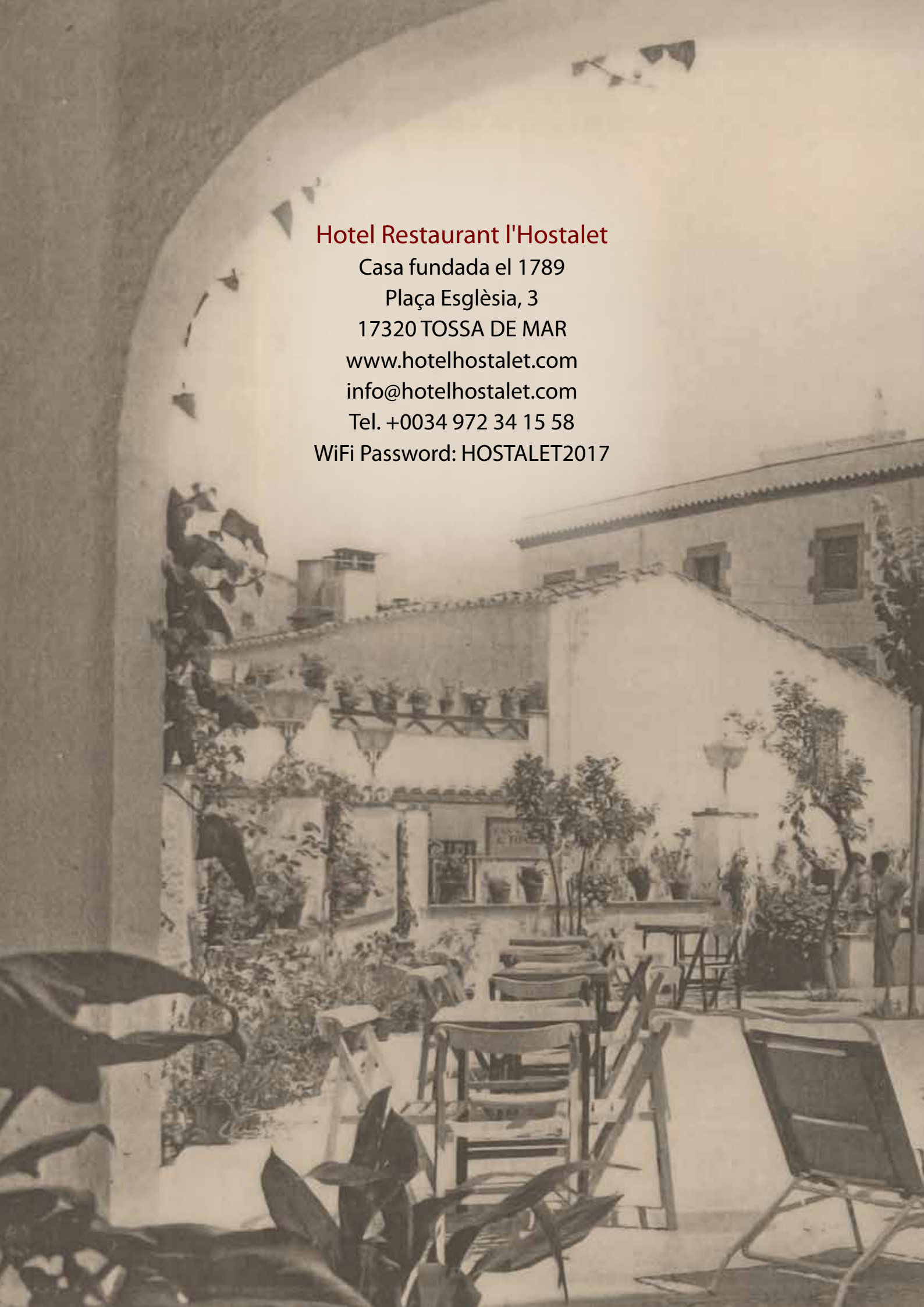


- 75. 1/4 Курицы на гриле.....
- 76. 1/2 Курицы на гриле.....
- 77. Куриный шницель
- 78. 1/2 Кролика-барбекю.....
- 79. Говяжий бифштекс-барбекю
- 80. Конный бифштекс-барбекю.....
- 81. Говяжий антрекот-барбекю
- 82. Бифштекс соус рокфор с зеленым перцем ...
- 83. Воловий стейк 500 гр. барбекю
- 84. Говяжья вырезка-барбекю.....
- 85. Говяжья вырезка с фуа и соусом Педро Хименес
- 86. Бараньи ребрышки-барбекю
- 87. Колбаса Бутифарра-барбекю.....
- 88. Свиные ребрышки с медом
- 89. Утиная грудка в соусе Порто
- 90. Гамбургер микс, 300 г с соусом барбекю.....

* Все блюда подаются с гарниром

НДС ВКЛЮЧЕН





Hotel Restaurant l'Hostalet

Casa fundada el 1789

Plaça Església, 3

17320 TOSSA DE MAR

www.hotelhostalet.com

info@hotelhostalet.com

Tel. +0034 972 34 15 58

WiFi Password: HOSTALET2017