

**18€ IVA inclòs,****beguda no inclosa***Migdies laborables (Hostes hotel  
també sopars i caps semana)**Menú 1 plat + postres 14€***18€ IVA incluído, bebida no incluida***Mediodías laborables.**(Huéspedes hotel también  
cenas y fin de semana)**Menú 1 plato + postres 14€***SEGON PLAT / SEGUNDO PLATOS****Suquet de rap amb patates C!***"Suquet" de rape con patatas***Truita de riu al vapor amb verduretes** *Trucha de río al vapor con verduritas***Galtes de porc rostides a la antiga**  **C!***Carrilleras de cerdo guisadas a la antigua***Gall de Sant Pere al forn amb escamarlans** *Pescado al horno con cigalas***Peu de porc a la brasa amb salsa de naps C!***Pie de cerdo a la parrilla con salsa de nabos***Llom de porc ibèric amb salsa de ceps***Lomo de cerdo ibérico con salsa de setas***Remenat d'ou, carxofes naturals i ceba tendra**  *Revoltillo de huevo, alcachofas naturales y cebolla***Pollastre al forn amb cebetes confitades C!** *Pollo al horno con cebollitas confitadas***Paella d'arròs amb costella de porc** *Paella de arroz con costilla de cerdo***Palpís de xai a la brasa d'alzina** *Cordero a la brasa de encina* **Ametlles torradades a Ribes amb nous garrapinyades***Almendras tostadas en Ribes con nueces garrapiñadas***Gelat de nata amb maduixots naturals i xocolata calenta***Helado de nata con fresones y chocolate caliente***C!**  **Copa de iogurt de Ribes amb cruixent de festuc i catània***Copa de yogur local con crujiente de pistacho y catánia***C!** **Coca local de pasta de full i crema amb vi dolç***Coca local de hojaldre y crema con vino dulce* **C!** **Mató i mel locals amb gelat de pinyó***Requesón y miel locales con helado de piñón* **Pinya i mango naturals***Piña y mango naturales***ENTRANTS / ENTRANTES****C!** **Canalons de peu de porc i foie***Canelones de pie de cerdo y foie***C!** **Sopa de peix i gambetes***Sopa de pescado y gambitas***C!**  **Amanida amb escarola, ceba tendra i bacallà***Ensalada con escarola, cebolla tierna y bacalao***C!** **Macarrons gratinats amb botifarra i tomàquet***Macarrones gratinados con butifarra y tomate*  **Espàrrecs verds gratinats amb formatge de cabra***Espárragos verdes gratinados con queso de cabra*  **Crema de carbassa amb pinyons i ceps***Crema de calabaza con piñones y setas* **C!**  **Faves guisades amb bolets***Habas guisadas con setas***LES POSTRES / LOS POSTRES****Sorbets de mango i figa***Sorbetes de mango e higo***Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla***Pastel de zanahoria con helado de vainilla* **Ametlles torradades a Ribes amb nous garrapinyades***Almendras tostadas en Ribes con nueces garrapiñadas***Gelat de nata amb maduixots naturals i xocolata calenta***Helado de nata con fresones y chocolate caliente***C!**  **Copa de iogurt de Ribes amb cruixent de festuc i catània***Copa de yogur local con crujiente de pistacho y catánia***C!** **Coca local de pasta de full i crema amb vi dolç***Coca local de hojaldre y crema con vino dulce* **C!** **Mató i mel locals amb gelat de pinyó***Requesón y miel locales con helado de piñón* **Pinya i mango naturals***Piña y mango naturales**Vi a copes:**Vi blanc **A Cau d'orella** DO Empordà 2,80 €**Vi rosat **Martí Grau** DO Penedès 2,80 €**Vi negre **Veni Vidi Vinum** DO Catalunya 2,80 €*