

HOSTAL SES NEGRES

S E S A L D E S E V I D A

SA RIERA – TARDOR / HIVERN – 2024-2025

ENTRANTS

Amanida de l'hort amb formatge de cabra (Ferrús), codonyat i vinagreta de mel	13,00
Crema de carabassa rostida amb chantilli fuma	13,00
Calçots en tempura (6u)	13,50
Musclos a la brasa	14,00
Musclos a la marinera	14,50
Albergínia glacejada amb tocs asiàtics, sèsam, all negre i formatge d'ovella (SERRAT)	14,00
Truita oberta de bolets, llagostí i butí	15,00
Macarrons a la catalana gratinats amb formatge Baldat	15,00
Canaló a l'estil de la iaia amb formatge	15,50
Pèsols saltejats a la brasa amb botifarra negra de Can Dorca i alls tendres	22,50
Fusta d'embotits artesans de Can Dorca	20,50
Espatlla de porc ibèric d'aglà	29,50
Coca de pa sucada amb tomàquet	5,50

ARROSSOS

(Preus per pers., min. dues persones.)

Fideuà de sípia, gambes i musclos amb alloli	22,00
Arròs vegetarià de verdures amb alloli d'all negres	22,00
Arròs Ses Negres amb salsitxa, calamar i escamarlans	26,00
Arròs negre amb costellò, sípia, musclos i gambes	26,00

Tots els nostres arrossos estan elaborats amb varietats de l'Estany de Pals de l'Albert Grassot. Temps de cocció 20 minuts.



Servei de terrassa 1,90 p.p.

Preus amb IVA inclòs

DEL MAR

Calamar a la brasa	20,50
Fish and chips a l'estil del sud	20,50
Calamarcets saltejats amb butí del perol, carxofa i el cruixent dels seus pètals	24,50
Peix de mercat a la brasa o a l'andalusa	30,50
Galta d'escriba amb velouté d'espàrrecs blancs i musclos	24,50
Bacallà dessalat sobre pebrots escalivats i mousseline d'all tendre	24,50
Delícies de rap amb pil-pil de piparra sobre terrina de peu de porc amb cruixent d'herbes fresques	24,50
Pop amb patates braves	27,00
Suquet de peix i marisc	28,00

CARNS

Magret 5 aglans amb verdures i salsa de bolets	22,50
Filet de vedella amb patates fregides i pebrot escalivat	29,00
Txuletó de vaca Angus amb patates fregides, amanideta d'escarola i pebrot escalivat	80,00
Espatleta de xai rostida amb patatones i escalunyes	35,00
Pollastre Gratapallers amb prunes i orellanes	20,50

POSTRES

Cheesecake	9,00
Full cruixent amb poma de Girona saltejada a la canyella i gelat de vainilla	9,00
Xuixo de Girona a la brasa	9,00
Assortiment de gelats artesans: (vainilla, maduixa, avellana, xocolata)	8,50
Coulant de xocolata	9,00
Crema catalana tradicional	8,50
Taula de formatges amb confitures	11,50

Tots els nostres plats poden contenir traces de productes susceptibles de produir reaccions al·lèrgiques i intoleràncies, si us plau si té alguna intolerància consulti al nostre personal que l'informarà adequadament.