

# HOSTAL SES NEGRES

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

SA RIERA \_ OTOÑO / INVIERNO \_ 2024-2025

## ENTRANTES

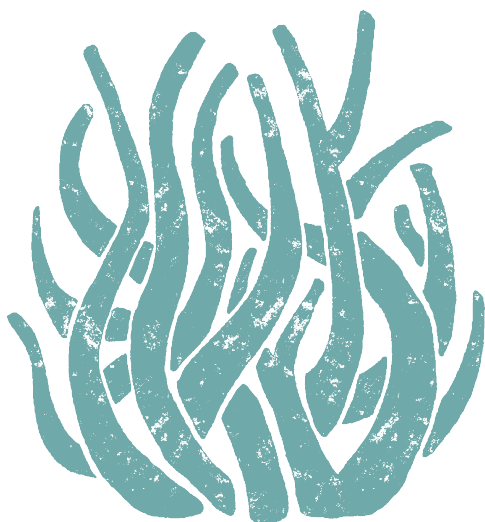
Ensalada del huerto con queso de cabra (Ferrús), membrillo y vinagreta de miel .....	13,00
Crema de calabaza asada con chantilly ahumado .....	13,00
Calçots en tempura (óud) .....	13,50
Mejillones a la brasa .....	14,00
Mejillones a la marinera .....	14,50
Berenjena glaseada con trozos asiáticos, sésamo, ajo negro y queso de oveja (SERRAT) .....	14,00
Tortilla abierta de setas, langostinos y butifarra .....	15,00
Macarrones a la catalana gratinados con queso Baldat .....	15,00
Canelón al estilo de la abuela con queso .....	15,50
Guisantes salteados a la brasa con butifarra negra de Can Dorca y ajos tiernos .....	22,50
Tabla de embutidos artesanos de Can Dorca .....	20,50
Paletilla de cerdo ibérico de bellota .....	29,50
Coca de pan con tomate .....	5,50

## ARROCES

(Precios por pers., mín. dos personas.)

Fideuá de sepia, gambas y mejillones con alioli .....	22,00
Arroz vegetariano de verduras al curry y alioli de ajos negros .....	22,00
Arroz Ses Negres con salchicha, calamar y cigalas .....	26,00
Arroz negro con costilla, sepia, mejillones y gambas .....	26,00

*Todos nuestros arroces están elaborados con variedades del Estany de Pals de Albert Grassot. Tiempo de cocción, 20 minutos.*



Servicio de terraza 1,90 p.p.

Precios con IVA incluido

## DEL MAR

Calamar a la brasa .....	20,50
Fish and chips al estilo del sur .....	20,50
Calamares salteados con butifarra del perol, alcachofa y el crujiente de sus pétalos .....	24,50
Pescado de mercado a la brasa o a la andaluza .....	30,50
Carrillera de escorпора con velouté de espárragos blancos y mejillones .....	24,50
Bacalao desalado sobre pimiento escalivado y mousseline de ajo tierno .....	24,50
Delicias de rape al pil-pil de piparra sobre terrina de pie de cerdo con crujiente de hierbas frescas .....	24,50
Pulpo con patatas bravas .....	27,00
Suquet de pescado y marisco .....	28,00

## CARNES

Magret 5 bellotas con verduritas y salsa de setas .....	22,50
Filete de ternera con patatas fritas y pimiento escalivado ....	29,00
Chuletón de vaca Angus con patatas fritas, ensalada de escarola y pimiento escalivado .....	80,00
Carrillera de "escrita" con velouté de espárragos .....	35,00
Pollo de payés con ciruelas pasas y orejones .....	20,50

## POSTRES

Cheesecake .....	9,00
Hojaldre crujiente con manzana de Girona salteada a la canela y helado de vainilla .....	9,00
Xuixo de Girona a la brasa .....	9,00
Surtido de helados artesanos (vainilla, fresa, avellana, chocolate) ....	8,50
Coulant de chocolate .....	9,00
Crema catalana tradicional .....	8,50
Tabla de quesos con confituras .....	11,50

*Todos nuestros platos pueden contener trazas de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias, por favor, si tiene alguna intolerancia, consulte con nuestro personal que le informará adecuadamente.*