

# HOSTAL SES NEGRES

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

SA RIERA – AUTOMNE / HIVER – 2024-2025

## ENTRÉES

Salade du jardin avec fromage de chèvre (Ferrús), coing et vinaigrette au miel .....	13,00
Crème de potiron rôtie à la chantilly fumé .....	13,00
Calçots tempura (6 pièces) .....	13,50
Moules grillées .....	14,00
Moules marinère .....	14,50
Aubergine glacée aux touches asiatiques, sésame, ail noir et fromage de brebis (SERRAT) .....	14,00
Omelette ouverte aux champignons, langoustine et boudin ...	15,00
Gratin de macaronis à la catalane au fromage Baldat .....	15,00
Cannellonis façon grand-mère au fromage .....	15,50
Petits pois sautés à la braise avec boudin noir de Can Dorca et ail tendre .....	22,50
Sélection de charcuteries artisanales de Can Dorca .....	20,50
Épaule de porc ibérique nourrie aux glands .....	29,50
Pain à la tomate .....	5,50

## RIZ

(Min. 2 personnes, prix par personne)

Fideua de seiches, crevettes et moules à l'ail et à l'huile .....	22,00
Riz végétarien aux légumes et aioli à l'ail noir .....	22,00
Riz Ses Negres aux saucisses, calamars et écrevisses .....	26,00
Riz noir aux côtes levées, seiches, moules et crevettes .....	26,00

Tous nos plats de riz sont fabriqués à partir des variétés Estany de Pals d'Albert Grassot. Temps de cuisson 20 minutes



Service de terrasse 1,90 p.p.

Prix avec TVA inclus

## DEL LA MER

Calmars grillés .....	20,50
Fish and chips, à la mode du sud .....	20,50
Calamars sautés avec boutifarre catalane et artichaut .....	24,50
Poisson du marché grillé ou à l'andalouse .....	30,50
Joue de raie aux asperges blanches et velouté de moules ....	24,50
Morue dessalée sur poivron rôti et mousseline d'ail tendre ...	24,50
Délices de lotte au pil-pil de piment doux sur terrine de pied de porc aux herbes fraîches croquantes .....	24,50
Poulpe avec pommes de terre .....	27,00
Ragoût de poisson et de fruits de mer .....	28,00

## VIANDE

Magret de canard avec légumes et sauce aux champignons .....	22,50
Filet de boeuf avec frites et poivrons rôtis .....	29,00
Steak de boeuf Angus accompagné de frites et d'une salade d'endives et poivrons rôtis .....	80,00
Épaule d'agneau rôtie avec pommes de terre et échalotes ...	35,00
Poulet fermier aux prunes et aux abricots secs .....	20,50

## DESSERTS

Cheesecake .....	9,00
Feuilleté croustillant à la pomme de Gérone sautée à la cannelle et glace vanille .....	9,00
Xuixo de Gérone grillée .....	9,00
Assortiment de glaces artisanales (vanille, fraise, noisette, chocolat) .	8,50
Coulant au chocolat .....	9,00
Crème catalane traditionnelle .....	8,50
Plateau de fromages avec confitures .....	11,50

Tous nos plats peuvent contenir des traces de produits pouvant provoquer des réactions allergiques et des intolérances. Si vous avez une intolérance, veuillez consulter notre personnel qui vous tiendra au courant de manière adéquate.