

AUTUMN MENU

Escudella (Catalan pasta soup with meatballs)

Escudella de pasta amb pilotilles

Or

Estrella's homemade cannelloni of roast meat

Els canelons casolans de l'Hostal Estrella

Or

Fresh green salad with season fruits

Amanida de l'hort amb fruites de temporada

Or

Rigattoni with tomato and red pepper sauce, dry fruits and parmesan

Rigattoni amb samfaina, fruit secs i parmesà

Veal tenderloin with chestnuts sauce and garnish

Filet de vedella (180gr.) amb crema de castanyes i guarnició

Or

Candied loin of cod with Catalan style spinach

Bacallà confitat amb llit d'espínacs a la catalana

Or

Low temperature pork ribs with sweet potato parmentier

Costella de porc "Duroc" a baixa temperatura amb parmentier de boniato

Or

"Sea and Mountain" of stewed pork trotters with prawns

"Mar i muntanya" de peus de porc amb llagostins

Farmhouse bread from Rupit / Pa de pagès

Dessert / Postres

Menu 18 € (1 dish and 1 dessert)

VAT included / IVA inclòs

Menu 26 € (1 starter, 1 main and 1 dessert)

Drinks not included / begudes no incloses

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please contact to our staff.

Starters

Onion soup gratinée with egg and Emmental cheese <i>Sopa de ceba gratinada amb ou i formatge Emmental</i>	9,50
Salad with goat cheese, dry fruits and honey vinaigrette <i>Amanida amb formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel</i>	14,50
Giant white asparagus with Iberian ham <i>Espàrrecs blancs gegants amb pernil ibèric</i>	18,30
Assortment of homemade cured meats from Rebost de Can Lo Rupit <i>Assortit d'embotits casolans del rebost de can Lo de Rupit</i>	16,50
Iberian ham with toasted flatbread <i>Pernil ibèric amb coca torrada del mossèn amb tomàquet</i>	22,80

Rices

Creamy rice of Pals with mushrooms and cured sheep cheese <i>Arròs cremós de Pals amb ceps i formatge curat d'ovella</i>	15,70
Soupy rice with lobster (minimum 2 people, price per person) <i>Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	25,80
Farmhouse bread from Rupit <i>Pa de pagès</i>	2,00
Farmhouse bread from Rupit with spreading tomato <i>Pa de pagès amb tomàquet de penjar</i>	2,50

Fishes

Grilled sole fillet and prawns with garlic and parsley <i>Llenguado a la planxa amb llagostins i all-i-julivert</i>	23,50
Baked Tavascan river's trout with almonds and Iberic ham <i>Truita de riu de Tavascan amb pernil Ibèric i ametlla</i>	14,50
Baked monkfish with fried garlic and shrimps <i>Rap al forn a l'all cremat amb gambes</i>	21,80

Meats

Grilled lamb from Collsacabra with <i>all i oli</i> <i>Xai del Collsacabra a la brasa amb all i oli</i>	16,80
Assorted grilled meats (lamb, chicken, rabbit, pork: loin, sausage, streaky bacon) <i>Graellada de carns a la brasa (xai, pollastre, conill, botifarra, cansalada i llom)</i>	19,50
Low temperature baked shoulder of lamb from Collsacabra <i>Espatlla de xai del Collsacabra al forn a baixa temperatura</i>	17,80
Grilled veal T-bone entrecôte from Girona <i>Entrecot de vedella de Girona a la brasa</i>	19,70
Roquefort sauce or chestnuts sauce <i>Salsa Rocafort o al pebre</i>	4,50

VAT included IVA inclòs (€)

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please contact our staff.