

# Hotel Costabella™

## *Menú de migdia*

*Excepte cap de setmana i festius*

### Entrants freds

Amanida de mongeta Perona amb salsa de mostassa i formatge Feta  
Ensalada de judía Perona con salsa de mostaza y queso Feta

Amanida de Mozzarella, carbassó cru i vinagreta de figues i nous  
Ensalada de Mozzarella, calabacín crudo y vinagreta de higos y nueces

Amanida Catalana d'Espàrrecs, tonyina, ceba, pastanaga, piparra, tomata i olives  
Ensalada Catalana de espárragos, atún, cebolla, zanahoria, piparra, tomate y aceitunas

Amanida d'esqueixada de bacallà amb salsa Romesco  
Ensalada de esqueixada de bacalao com salsa Romesco

Brandada de bacallà amb el cruixent de la seva pell  
Bandada de bacalao con el crujiente de su piel

Carpaccio de vedella Agnus amb Parmesà i ruca **(suplement 2€)**  
Carpaccio de ternera Agnus con Parmesano y rúcula

Amanida Russa: Amanida tradicional de patata amb verdures, tonyina, maionesa i ou dur  
Ensaladilla Russa, patata con verduras, atún, mayonesa y huevo duro

Tabulé de remolatxa: Cuscuús amb verduretes, menta i oli d'oliva de Ras El Hanout  
Tabulé de remolatxa: Cuscús de verduras, menta y aceite de oliva de Ras El Hanout

### Entrants calents

Crema de verdures  
Crema de verduras

Pasta fresca Rigatoni amb Pesto de festucs i tomàquets italians  
Pasta fresca Rigatoni con Pesto de pistachos y tomates italianos

Pasta fresca Rigatoni a la Bolonyesa  
Pasta fresca Rigatoni a la Boloñesa

# Hotel Costabella™

## Segons

Arròs amb sípia i cloïsses  
Arroz con sepia y almejas

Arròs negre  
Arroz negro

Fideus de peix a la cassola  
Fideos de pescado a la cazuela

Musaka Casolana : albergínia farcida de carn i verdures amb beixamel  
Musaka casera : berenjena rellena de carne y verdures con beichamel

Llom de porc cuinat a baixa temperatura amb ceba i bolets  
Lomo de cerdo cocinado a baja temperatura con cebolla y setes

Galta de porc rostida al forn amb patata panadera, pebrot vermell, ceba i tomata  
Carrillada de cerdo cocinada al horno con patata panadera, pimiento rojo, cebolla y tomate

Botifarra de porc Duroc amb patates rústiques i samfaina  
Botirra de cerdo Duroc con patatas fritas y pisto

Peus de porc guisats  
Manitas de cerdo guisadas

Canelons d'espínacs  
Canelones de espinacas

Canelons de rostit  
Canelones de carne

Orada al forn amb patates rústiques  
Dorada al horno com patatas rústicas

Bacallà confitat cuit a baixa temperatura amb samfaina **(suplement 4€)**  
Bacalao confitado a baja temperatura con pisto

Cua de rap amb muselina de mel i tomata sobre llit de puré de patata **(suplement 5€)**  
Cola de rape con muselina de miel y tomate sobre puré de patata

Entrecot de vedella de Girona **(suplement 6€)**  
Entrecot de ternera de Girona

# Hotel Costabella™

## Postres

*(Tots els postres són d'elaboració pròpia, **excepte els gelats i el xuixo**)*  
*(Todos los postres son de elaboración propia excepto los helados y el xuixo)*

Escuma de iogurt amb fruits vermells  
Espuma de yogurt con frutos rojos

Macedonia de fruites  
Macedonia de frutas

Crema catalana feta a casa  
Crema catalana casera

Pastís de formatge casolà amb fruits vermells  
Tarta de queso casera con frutos rojos

Sorbet de mango i/o gerds  
Sorbete de mango y/o frambuesa

El xuixo de crema de Can Castelló  
El xuixo de crema de Can Castelló

Gelat de xocolata i/o vainilla  
Helado de chocolate y/o vainilla

El nostre Tiramisú  
Nuestro Tiramisú

Panna Cotta fet a casa  
Panna Cotta Casero

Inclou pa, aigua mineral o copa de vi/cava o canya  
Incluye pan, agua mineral o copa de vino/ cava o caña

**22,50 €**

Mig menú: 1 plat, postres i una beguda  
Medio menú: 1 plato, postres y una bebida **19,00 €**

Adaptable per intolerants al gluten / Adaptable per vegans (avisar al cambrer/a)

# Hotel Costabella™

## *Lunch menu*

*Except weekends and holidays*

## *Starter*

### **Cold starters/ Entrées froides**

Runner green bean salad with mustard sauce and feta cheese  
Salade de haricots verts perona avec sauce à la moutarde et fromage feta

Mozzarella salad, raw zucchini with fig & walnut vinaigrette  
Salade de Mozzarella, courgettes crues et vinaigrette aux figues et noix

Catalan-style salad: asparagus, tuna, onion, carrot, piparra peppers, tomato and olives  
Salade à la catalane avec asperges, thon, oignon, carotte, piparras, tomate et olive

Shredded cod salad with Romesco sauce  
Salade de morue effilochée

Cod brandade with crispiness of its own skin  
Brandade de morue avec le croustillant de sa peau

Agnus beef carpaccio, Parmesan cheese & rocket **(supplement 2€)**  
Carpaccio de bœuf Agnus, Parmesan et roquette

Russian Salad: **Traditional potato salad with tuna, vegetables, mayonnaise and boiled egg**  
Salade russe : Salade de pommes de terre traditionnelle avec des légumes, du thon, de la mayonnaise et de l'œuf dur

Garden beertoot Tabbouleh : Fine semolina, fresh herbs, seasonal vegetables & Ras El Hanout oil  
Taboulé végétarien à la betterave : Semoule, légumes frais, herbes aromatiques et huile de Ras El Hanout

Roasted vegetables with anchovies de l'Escala  
Légumes grillés avec anchois de l'Escala

### **Hot starters / Entrées chaudes**

Vegetable cream soupe  
Soupe de légumes

Fresh pasta Rigatoni, pistachio Pesto sauce & italian tomatoes  
Pâtes fraîches Rigatoni au Pesto de pistache et des tomates italiennes

Fresh pasta Rigaoni with Boloñesa sauce  
Pâtes fraîches Rigatoni à la sauce bolognaise

# Hotel Costabella™

## *Main course / Plats*

Clam and cuttlefish rice

Riz aux palourde et seiche

Black rice

Riz noir

Cuttlefish Noodles with clams

Nouilles à la marinière

Musaka . baked stuffed eggplant filled with ground meat, seasonal vegetables & béchamel sauce

Musaka maison : aubergines grillées, viande hachée épicée, et béchamel

Slow-cooked pork shoulder served with a creamy sauce made form its own juice, with onion and mushrooms

Morceau tendre de porc cuite à basse température avec onctueuse à son jus, aux oignons et aux champignons

Oven-roasted pork cheek with pan-fried patates, red pepper, onion and tomato

Joue de porc rôtie au four, accompagnée de pommes de terre à la boulangère, poivron rouge, oignon et tomate

Catalan Sausages, ratatouille & potato wedges

"Botifarra", saucisse catalane, ratatouille et des frites maison

Stew pig's trotters

Ragoût de pieds de cochon

Spinach cannelloni

Cannellonis farcis aux épinards

Traditional Catalan roasted meat cannelloni

Cannellonis traditionnelles catalanes farcis à la viande rôtie

Oven-baked sea bream with rústic potatoes

Dorade rôtie au four avec pommes de terre rustiques

Slow cooked cod loin with ratatouille **(supplement 4€)**

Morue confité sous vide servi avec ratatouille

Premium beefsteak **(supplement 6€)**

Entrecôte de bœuf de qualité supérieure

Monkfish tail, tomato & honey mousseline on mashed potatoes bed **(supplement 5€)**

Queue de lotte au mousseline de miel et tomates sur une purée de pomme de terre

# Hotel Costabella™

## Desserts

*(All our desserts are homemade, with the exception of the ice creams and teh xuixo)  
(Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception des glaces et du xuixo)*

Yogurt mousse with red fruit sauce  
Mousse de yaourt au coulis de fruits des bois

Crema catalana  
Crema catalana

Homemade Cheesecake made & red fruit sauce  
Gâteau au fromage fait maison et coulis de fruits des bois

Mango or/ & raspberry sorbet  
Sorbet à la mangue ou/et aux framboises

Chocolat or/ & vanille ice cream  
Glace au chocolat ou/et à la vanille

Xuixo de Girona de Can Castelló, puff pastry roll stuffed with custard 6.00 €  
El xuixo de crema de Can Castelló, viennoiserie farcie de crème

Homemade Tiramisu  
Tiramisu fait maison

Homemade Panna Cotta  
Panna Cotta fait maison

Fruit salad  
Salade de fruits

Includes bread, mineral water or glass of wine/cava or draught beer  
Comprend du pain, de l'eau minérale et un verre de vin/cava ou de la bière pression

**22,50 €**

Half menu : one course, desert and a drink **19,00 €**  
Demi forule : un plat, desert et une boisson

Adaptable for gluten intolerants / Adaptable for vegans (notify th waiter) d  
Adaptable aux intolérants au gluten / adaptable pour les végétaliens (avertir le serveur)