

Hotel Costabella

Menú de migdia

Excepte cap de setmana i festius

Entrants freds

Crema freda de porro
Crema fría de puerro

Gaspaxo tradicional
Gaspacho tradicional

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

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

Canelons d'espínacs

Canelones de espinacas

Canelons de rostit

Canelones de carne

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 rústiques fregides, pebrot vermell, ceba i tomata

Carrillada de cerdo cocinada al horno con patatas rústicas fritas, pimiento rojo, cebolla y tomate

Entrecot de vedella de Girona

(suplement 6€)

Entrecot de ternera de Girona

Botifarra de porc Duroc amb patates rústiques i samfaina

Botirrada de cerdo Duroc con patatas fritas y pinto

Peus de porc guisats

Manitas de cerdo guisadas

Orada al forn amb patates panaderes

Dorada al horno con patatas panaderas

Bacallà confitat cuit a baixa temperatura amb samfaina

(suplement 4€)

Bacalao confitado a baja temperatura con pinto

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

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 o aigua amb gas
Incluye pan, agua o agua con gas

22,50 €

Mig menú: 1 plat, postre, pa i aigua o aigua amb gas
Medio menú: 1 plato, postres, pan y agua o agua con gas **19,00 €**

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