



Hostal el Forn
• BEGET •

VINS • VINOS • WINES • VINS

Negres • Tintos • Red Wines • Rouges

VI NEGRE DE LA CASA.....	8,00
VINO TINTO DE LA CASA	
RED HOME WINE	
VIN ROUGE DE LA MAISON	

D.O. RIOJA

AZPILICUETA criança	16,50
---------------------------	-------

D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS collita	17,00
PAGO DE LOS CAPELLANES collita.....	23,00

D.O EMPORDÀ

L'ORATORI Martí Fabra	13,50
PERE GUARDIOLA Floresta criança	12,00
PERE GUARDIOLA Floresta	10,00
3 FINCAS criança Peralada	13,00

Rosats • Rosados • Rosé • Rosé

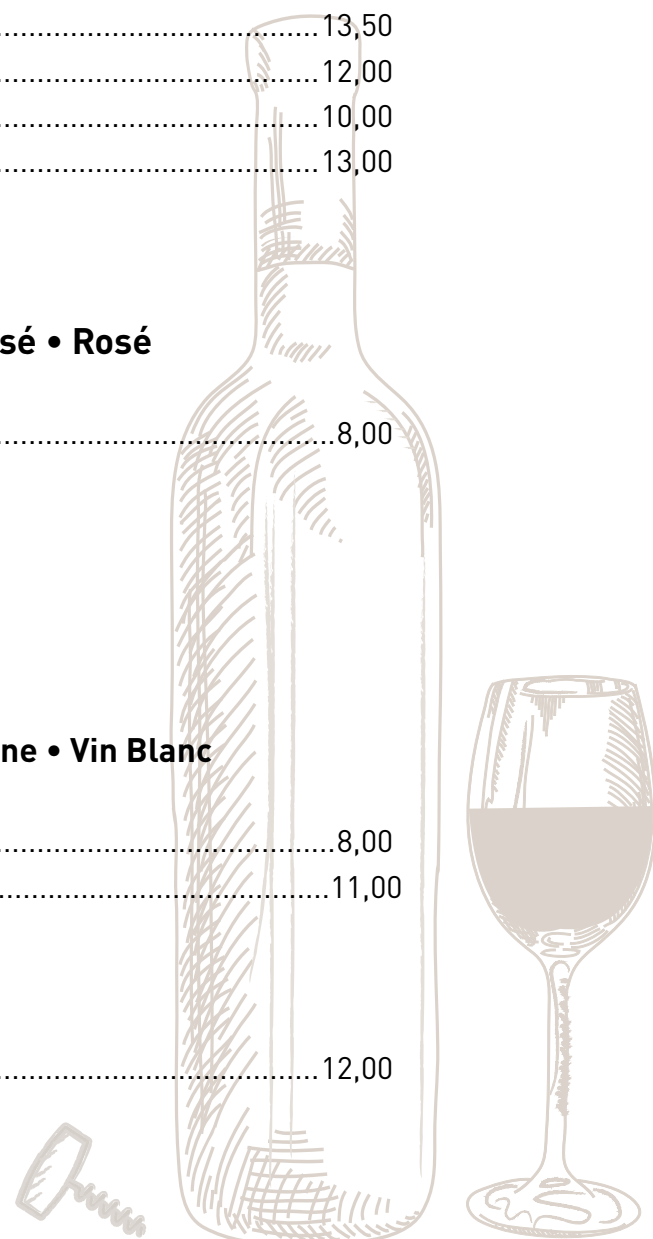
VI ROSAT DE LA CASA.....	8,00
VINO ROSADO DE LA CASA	
ROSÉ HOME WINE	
VIN ROSÉ DE LA MAISON	

Blancs • Blancos • White Wine • Vin Blanc

PERE GUARDIOLA Floresta (D.O. Empordà)	8,00
JONCÀRIA.....	11,00

Caves

CAVA BRUT EL FORN.....	12,00
------------------------	-------



Hostal el Forn
• BEGET •

ENG - FR

Vola D'anyany
"Amigallament al forn"
1995

MENÚ

STARTERS:

Salad with lettuce, mushrooms, dried fruits, goat cheese & vinaigrette ✂

Salade avec lettuce, champignons, fromage de chèvre, fruits secs & vinaigrette

Catalan Salad (with typical cold meat) ✂

Salade Catalane (avec charcuterie)

Pâtés & foie with toast and fig jam ✂

Pâtés et foie avec pain grillé et confiture de figues

Vegetable crepe, shrimps, scallops, mushrooms & goat cheese

Crêpe aux légumes, crêvettes, noix St Jacques, champignons et fromage de chèvre

Stuffed potatoes

Pommes de terre farcies

Meat cannelloni with béchamel sauce and cheese

Cannelloni de viande sauce béchamel

Snails

Escargots

Iberian ham with toast ✂

Jambon Ibérique avec pain grillé

MAIN COURSE STEW DISHES

Assorted grilled vegetables with toast and romesco sauce ✂

Grillade de légumes avec du pain grillé et sauce romesco

Duck with pear ✂

Canard au poire

Roast lamb ✂

Agneau rôti

Grilled lamb with ganish ✂

Agneau grillé avec garniture

Cod with mushrooms, clams & prawns

Morue aux champignons (ceps), palourdes et crevettes

Chicken with plums & pinenuts ✂

Poulet aux pruneaux et aux pignons

Entrecote with pepper or roquefort sauce ✂

Entrêcote au poivre ou au Roquefort

Fillet with pepper or roquefort sauce ✂

Filet de veau avec poivre /roquefort sauce



DESSERTS

Cottage cheese with honey ✂

Fromage blanc au miel

Dried fruits with Grenache ✂

Fruits secs avec Grenache

Irish Coffee ✂

Café Irlandais

Chocolate coulant with ice cream & Ratafia shot

Fondant au chocolat avec glace et Ratafia

Cream with walnuts ✂

Crème aux noix

Cheese cake

Gâteau de fromage

Apple pie

Gâteau de pomme

**WHITE WINE JONCÀRIA OR RED FLORESTA CRIANÇA (EMPORDÀ)
VIN BLANC JONCÀRIA OÙ NOIR FLORESTA CRIANÇA (EMPORDÀ)**

CAVA BRUT SUMARROCA

MINERAL WATER, BREAD & COFFEES

EAU MINERAL, PAIN ET CAFÉS

PRICE 40€ TAX INCLUDED