



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 .....16,95

#### **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

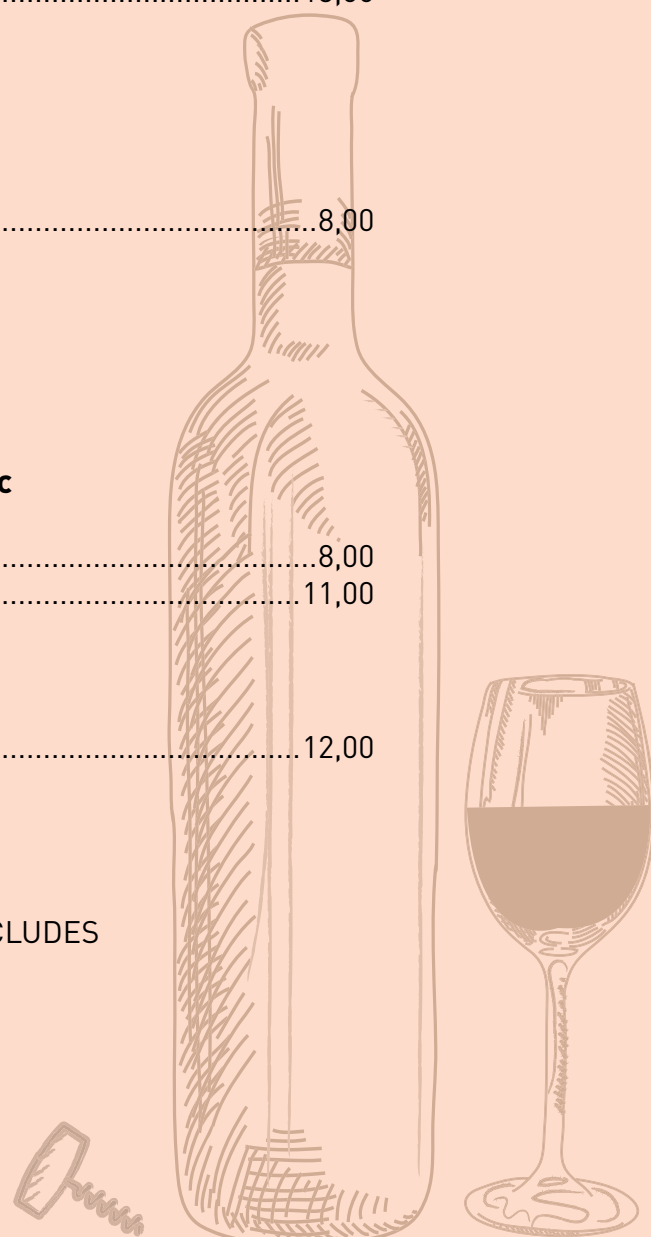
### **Blancs • Blancos • White Wine • Vin Blanc**

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

### **Caves**

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

IVA INCLÒS - FEES INCLUDES



Hostal el Forn  
• BEGET •

CAT - ESP

Vola Dimany  
"Amigallament al forn"  
1995

## ENTRANTS – ENTRANTES

- Crema de carbassa freda... o no**  
Crema de calabaza fría... o no
- Amanida amb mató, codony, pinyons i vinagreta** ✘  
Ensalada con requesón, membrillo, piñones y vinagreta
- Meló o espàrrecs amb pernil** ✘  
Melón o espárragos con jamón
- Assortiment de patés amb torrades** ✘  
Surtido de patés con tostadas
- Embotits de la nostra Vall amb torrades**  
Embotits de la zona con tostadas
- Patates farcides artesanes**  
Patatas rellenas artesanas
- Canelons de la casa amb beixamel i formatge**  
Canelones de carne con bechamel y queso
- Canelons de verdura i ceps gratinats amb formatge de cabra**  
Canelones de verdura y setes gratinados con queso de cabra
- Cargols a l'adoba**  
Caracoles a la doba
- Empedrat (fesols, pebrot, tomàquet, ceba i bacallà)** ✘  
Empedrat (alubias, pimiento, tomate, cebolla y bacalao)
- Fesols amb cansalada o sense** ✘  
Alubias con tocino o sin
- Saltejat de carbassó, espàrrecs verds i bolets** ✘  
Salteado de calabacín, espárragos y setes
- Pernil Ibèric amb torrades.....SUPLEMENT: 5€**  
Jamón Ibérico con tostadas.....SUPLEMENTO: 5€

## SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS

### CASSOLES - GUIRADOS

- Vedella amb barreja de bolets**  
Ternera con setas
- Ànec amb pera** ✘  
Pato con pera
- Xai al Forn** ✘  
Cordero al horno
- Conill amb figues** ✘  
Conejo con higos
- Pollastre amb prunes i pinyons** ✘  
Pollo con ciruelas y piñones
- Peus de porc amb castanyes**  
Manitas de cerdo con castañas
- Bacallà amb panses i pinyons o bacallà amb ceps**  
Bacalao con pasas y piñones o bacalao con setas

Disposem del dossier de fitxes d'al·lèrgens



## BRASA

- Xai amb guarnició** ✘  
Cordero con guarnición
- Bistec amb guarnició** ✘  
Bistec con guarnición
- Llom amb guarnició** ✘  
Lomo con guarnición
- Botifarra amb guarnició** ✘  
Butifarra con guarnición
- 1/4 de conill amb guarnició** ✘  
1/4 de conejo con guarnición
- Pollastre amb guarnició** ✘  
Pollo con guarnición
- Verdures al forn amb torrada** ✘  
Verduras al horno con tostada
- Entrecot o filet de vedella amb pebre o roquefort.....SUPL: 6€**  
Entrecot o solomillo de ternera pimineta/roquefort....SUPL: 6€

## POSTRES

- Mató de la casa amb mel del país** ✘  
Requesón de la casa con miel del país
- Flam de la casa amb nata o sense** ✘  
Flan de la casa con nata o sin
- Flam de cafè amb baileys** ✘  
Flan de café con baileys
- Crema catalana de la casa**  
Crema catalana de la casa
- Músic amb garnatxa** ✘  
Frutos secos con moscatel
- Coulant de xocolata**  
Coulant de chocolate
- Comtessa de nata** ✘  
Contesa de nata
- Pastís de poma o de formatge**  
Pastel de manzana o de queso

**Aigua, pa, vi negre, rosat o blanc de la casa**  
Agua, pan, vino tinto, rosado o blanco de la casa o cava brut

**25€ IVA inclòs**

All i oli o salsa extra - SUPLEMENT 1,50€

Disposem del dossier de fitxes d'al·lèrgens