

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 Dinnery
"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
- Salad with lettuce, cottage cheese, confiture, pinenuts & vinaigrette** ✂
Salade avec lettuce, fromage blanc, confiture, pignons et vinaigrette
- Pumpkin Cream**
Crème de potiron
- Pâtés with toast** ✂
Pâtés avec pain grillé
- Assorted cold meat with toast** ✂
Assortiment de charcuteries avec pain grillé
- Stuffed potatoes**
Pommes de terre farcies
- Meat cannelloni with béchamel sauce and cheese**
Cannelloni de viande sauce béchamel
- Cannelloni with vegetables, mushrooms & goat cheese**
Cannelloni avec légumes, champignons et fromage de chèvre
- Snails**
Escargots
- White beans with bacon or without** ✂
Haricots blancs avec lard ou sans
- Sautéed zucchini with green asparagus & mushrooms** ✂
Courgettes sautées aux asperges vertes et champignons
- Iberian ham OR homemade foie with toast.....SUPLEMENT 5€**
Jambon Ibérique OU foie de la maison avec pain grillé..SUPPLÉMENT 5€

MAIN COURSE STEW DISHES

- Veal roast with mushrooms**
Rôti de veau avec champignons
- Duck with pear** ✂
Canard au poire
- Roast lamb** ✂
Agneau rôti
- Rabbit with dried figs** ✂
Lapin aux figues sèches
- Chicken with plums & pinenuts** ✂
Poulet aux pruneaux et aux pignons
- Pig's trotters with chestnuts**
Pieds de porc avec châtaignes
- Cod with raisins & pinenuts OR Cod with mushrooms**
Morue aux raisins et aux pignons OU Morue avec champignons (ceps)

Intolerance's dossier available



GRILL MEAT

- Veal steak with garnish** ✂
Steak de veau garni
- Lamb with garnish** ✂
Agneau garni
- Chicken with garnish** ✂
Poulet garni
- Pork loin with garnish** ✂
Échine de porc garni
- Pork sausage with garnish** ✂
Saucisse Catalane garni
- ¼ rabbit with garnish** ✂
¼ lapin garni
- Assorted grilled vegetables with toast** ✂
Grillade de légumes avec pain grillé
- Entrecote OR filet with pepper or roquefort sauce** ✂ **SUPL: 6€**
Entrêcote OU filet de veau avec poivre /roquefort sauce..SUPL: 6€

DESERTS

- Homemade custard with whipping cream** ✂
Flan de la maison à la chantilly o sans
- Coffee custard with baileys** ✂
Flan de la maison au café et au baileys
- Home made Catalan cream**
Crème Catalane
- Dried fruits with Grenache** ✂
Fruits secs avec Grenache
- Chocolate coulant**
Fondant au chocolat
- Cream ice cream cake** ✂
Tarte glacée au crème
- Cheese cake or apple pie**
Gâteau de fromage ou de pomme
- Catalanet (Nougat ice cream with Ratafia)** ✂
Catalanet (Glace au nougat au Ratafia)

Water, bread, red, rosé or white House wine or cava & coffee
Eau, pain, vin rouge, rosé ou blanc de la maison or cava et café

25€ TAX INCLUDED

Intolerance's dossier available