

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 | 17,50 |
|---------------------------|-------|

D.O. RIBERA DEL DUERO

| | |
|-------------------------------------|-------|
| PROTOS collita | 18,00 |
| PAGO DE LOS CAPELLANES collita..... | 24,00 |

D.O EMPORDÀ

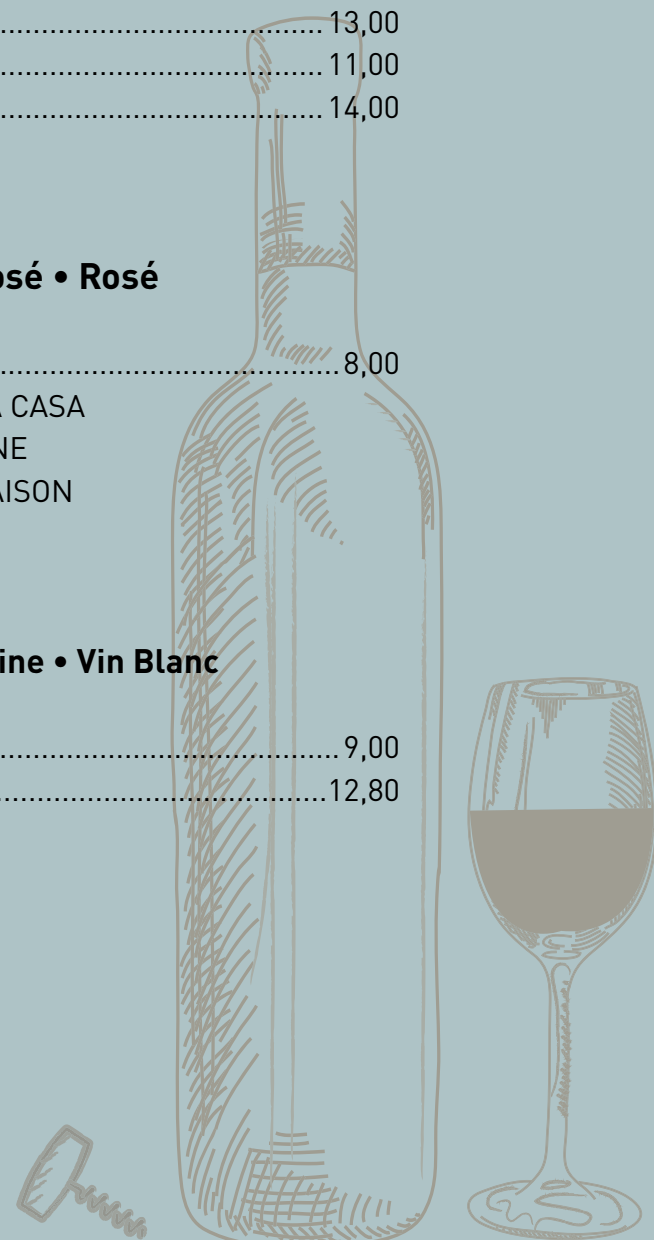
| | |
|---------------------------------------|-------|
| L'ORATORI Martí Fabra | 14,50 |
| PERE GUARDIOLA Floresta criança | 13,00 |
| PERE GUARDIOLA Floresta | 11,00 |
| 3 FINCAS criança Peralada | 14,00 |

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) | 9,00 |
| MARAGDA - Mas Llunes | 12,80 |




Hostal el Forn
• BEGET •

ENG - FR

Vola Dimany
"Amigallament al forn"
1995

STARTERS - ENTRÉES

Salad with lettuce, mushrooms, dried fruits, goat cheese & vinaigrette ✂
Salade avec lettuce, champignons, fromage de chèvre, fruits secs & vinaigrette

Salad in season ✂

Salade de la saison

Pumpkin Cream

Crème de potiron

Melon or asparagus with ham ✂

Melon ou asperges avec jambon

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

Empedrat (white beans, pepper, tomatoes, onion & cod) ✂ (season)

Empedrat (haricots blancs, poivre, tomates, onions et morue)

Sautéed zucchini with green asparagus & mushrooms ✂

Courgettes sautées aux asperges vertes et champignons

Iberian ham OR homemade foie (season) with toast.....SUPLEMENT 6€

Jambon Ibérique OU foie de la maison (saison) avec pain grillé...SUPLEMENT 6€

MAIN COURSES

STEW DISHES-CASSEROLES

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



GRILLED MEAT - VIANDE GRILLÉ

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

1/4 rabbit with garnish ✂

1/4 lapin garni

Assorted grilled vegetables with toast ✂

Grillade de légumes avec pain grillé

Entrecote with pepper or roquefort sauce ✂SUPL: 7€

Entrêcote de veau avec poivre /roquefort sauce..SUPL: 7€

Garlic sauce or extra sauces.....1,50€

DESSERTS

Home made cottage cheese with honey ✂

Fromage blanc au miel

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 chocolate

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 & coffee (other drinks NOT included)

Eau, pain, vin rouge, rosé ou blanc de la maison et café

25€ TAX included

Intolerance's dossier available