

VINS • VINOS • WINES • VINS

Negres • Tintos • Red Wines • Rouges

VI NEGRE DE LA CASA.....	8,50
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.....	26,00

D.O EMPORDÀ

L'ORATORI Martí Fabra	14,50
RHODES Mas Llunes	21,00
FUROT DEL MONESTIR Oliveda	15,00
3 FINCAS criança Peralada	14,00

Rosats • Rosados • Rosé • Rosé

VI ROSAT DE LA CASA.....	8,50
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).....	10,00
LLAVORS La Vinyeta (D.O.Empordà).....	15,00

Caves • Cavas • Cava • Cava

CAVA brut EL FORN	14,00
-------------------------	-------





Hostal el Forn

• BEGET •

ENG - FR

Vola D'anyany
"Amigablement 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, oignons et morue)

Sautéed zucchini with green asparagus & mushrooms ✂

Courgettes sautées aux asperges vertes et champignons

Iberian ham OR homemade foie (season) with toast.....SUPLEMENT 6,5€

Jambon Ibérique OU foie de la maison (saison) avec pain grillé...SUPPLÉMENT 6,5€

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

¼ rabbit with garnish ✂

¼ lapin garni

Assorted grilled vegetables with toast ✂

Grillade de légumes avec pain grillé

Entrecote with pepper or roquefort sauce ✂.....SUPL: 7,5€

Entrêcote de veau avec poivre /roquefort sauce..SUPL: 7,5€

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 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)

Irish coffee..... SUPL: 4€ ✂

Café irlandais..... SUPL: 4€

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

28€ TAX included

Tupper - 1€/ud

Intolerance's dossier available