


CARTE D'ÉTÉ

POUR COMMENCER



Escargots selon la recette secrète du Calitxó, servis avec trois sauces : aïoli, romesco et sauce verte	14,80 €
Pain de coca avec jambon ibérique de bellota D.O. Salamanca	17,50€
Pain de coca avec anchois de L'Escala	14,60€
Croquette de jambon (à l'unité)	2,20 €
Croquette de poulet (à l'unité)	1,70 €
Terrine de foie gras, pomme de Gérone caramélisée et huile à la vanille	18,50 €
Calamars frits à l'andalouse	19,50 €
Salade russe maison au thon ventrèche	12,75 €

ENTRÉES

Salade terre et mer aux jeunes pousses, gambas, jambon ibérique et petits lactaires délicieux	17,50 €
Gaspacho de fraises, anchois et glace au vinaigre	12,90 €
Xató traditionnel de Vilanova avec morue effilochée, anchois et olives	13,80 €
Tartare de saumon mariné maison à l'aneth, avocat et pomme	15,50 €
Cannellonis maison de viande rôtie	13,80 €
Carpaccio de pieds de porc, jeunes pousses, tomates cerises et œufs de caille, vinaigrette à la moutarde	12,50 €
Œufs brouillés bio aux champignons de saison, pain de coca à la tomate et jambon ibérique de bellota	19,90 €
Raviolis aux cèpes, sauce maison et parmesan	14,70 €

VIANDES

Magret de canard grillé, pommes au four et réduction de ratafia	19,50 €
Filet de bœuf de Gérone, crème de cèpes et gâteau de pommes de terre	29,50 €
Filet de bœuf grillé, légumes rôtis et pommes frites	28,00 €
Côte de bœuf cuite à basse température, champignons et parmentier de pommes de terre	24,00 €
Queue de bœuf désossée et purée de pommes de terre crémeuse	22,50 €
Joue de poulain façon fricandó aux champignons	20,50 €
Entrecôte de poulain biologique grillée	24,00 €
Entrecôte de poulain biologique, crème de cèpes	25,50 €
Agneau grillé (carré, côtelettes et gigot) accompagné de pommes frites maison	25,50 €

POISSONS

Dos de morue confit à l'ail noirci	23,50 €
Saumon en papillote, petits légumes et parmentier de pommes de terre	19,90 €
Poisson du marché au four et pommes de terre	Prix selon arrivage



DESSERTS MAISON

Tarte Tatin aux pommes et crème fraîche	9,50 €
Coulant au chocolat noir et glace au nougat (option sans gluten disponible)	9,50 €
Cheesecake maison aux fruits rouges	8,50 €
Tarte aux pommes de Gérone, crème catalane et glace à la cannelle	9,50 €
Flan maison, crème fouettée et biscuit de Camprodon	7,80 €
Tiramisu maison et glace au cacao	9,50 €
Trois boules de nos glaces et sorbets artisanaux (cannelle, nougat, cacao, vanille, érable, fraise, café, mandarine, citron, noix de coco, crème...)	6,00 €
Xuixo de Gérone à la crème accompagné d'une glace à la vanille	8,00 €



Nous privilégions les produits du Ripollès, avec un engagement fort envers les agriculteurs et les éleveurs de notre vallée.

Si vous souhaitez emporter les plats que vous n'avez pas terminés, n'hésitez pas à en faire la demande.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de vous renseigner auprès de notre équipe.

www.hotelcalitxo.com