



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

## *Chef's Suggestions*

### SEAFOOD

Large Palamos prawns .....	24,00€
Gamba de Palamós gran	
Steamed rock mussels .....	8,00€
Musclos de roca al vapor	
Rock mussels "a la marinera" (in a white wine sauce) .....	9,00€
Musclos de roca a la marinera	
Sautéed small prawns.....	20,00€
Gambeta de Palamós saltejada	
Sautéed Palamos scampi .....	18,00€
Escamarlans de Palamós saltejats	
Stuffed squid .....	15,00€
Calamars farcits	
Cod in "Muselina d'all" (creamy garlic sauce) .....	14,50€
Bacallà a la muselina d'all	
Cod with ratatouille.....	14,50€
Bacallà amb xanfaina	
Cod Esqueixada .....	7,90€
(Shredded salt cod, tomatoes and onions with olive oil and vinegar)	
Esqueixada de bacallà	



## *Chef's Suggestions (continued)*

### MEAT

Short loin or leg of young goat .....	19,00€
Espatlla o cuixa de cabrit	
Sautéed sausages and Catalan mushrooms .....	12,00€
Bolets i salsitxes saltejats	
Ox tail .....	12,00€
Cua de bou	
Duck with turnips .....	13,50€
Ànec amb naps	
Veal cheek .....	9,00€
Galta de vedella	
Breaded pork loin stuffed with ham and cheese .....	7,90€
Llibret de llom	
Pork fillet steak in a green pepper sauce .....	10,50€
Filet de porc al pebre verd	

### DESSERTS

Homemade cake .....	4,00€
Pastís de la casa	



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

## MENÚ (CARTE)

### Starters

Green salad .....	5,00€
Amanida verda	
Catalan salad (Green salad with cold meats and cheese) .....	5,50€
Amanida Catalana	
Goats cheese salad .....	7,50€
Amanida de formatge de cabra	
House salad .....	6,00€
(Lettuce, red pepper, tomato, carrot, tuna and onion on a bed of cold meats)	
Amanida de la casa	
Mushroom and crayfish salad .....	9,00€
Amanida de bolets i llagostins	
Selection of cheeses .....	7,00€
Assortiment de formatges	
Selection of pâtés .....	6,00€
Assortiment de patès	
Snails "a la llauna" (snails cooked in a typical Catalan sauce) .....	10,00€
Cargols a la llauna	
Asparagus with ham .....	5,75 €
Espàrrecs amb pernil	
Asparagus with mayonnaise .....	5,75€
Espàrrecs amb maionesa	
Melon or pineapple with Catalan ham (according to season) .....	6,50€
Meló o pinya amb pernil (segons temporada)	
Catalan ham on toasted Catalan bread .....	6,00€
Pernil del país amb torrades	
Jabugo ham on toasted Catalan bread .....	12,00€
Pernil de jabugo amb torrades	



Starters (continued)

Toasted Catalan bread with grilled vegetables .....	6,00€
Torrada amb escalivada	
Toasted Catalan bread with anchovies .....	6,90€
Torrada amb anxoves	
Grilled vegetables with anchovies .....	7,00€
Escalivada amb anxoves	
Chicken croquettes .....	4,75€
Croquetes de pollastre	
Spaghetti or macaroni .....	6,75€
Espaguetis o macarrons	
Fish soup .....	7,00€
Sopa de peix	
Homemade cannelloni .....	7,00€
Canelons de la casa	
Sautéed spaghetti with mushrooms and ham .....	9,50€
Espaguetis saltejats amb bolets i gambes	
Small broad beans with baby cuttlefish .....	14,00€
Favetes amb xipirons	
Prawns "al ajillo" (in a garlic and oil sauce) .....	9,75€
Gambes a l'all "ajillo"	
Marinated Salmon .....	8,00€
Salmó marinat	
Sonsos (small sand eel fried in batter) .....	7,00€
Sonsos	
Xipirons (Baby cuttlefish) .....	7,00€
Xipirons	
Calamari "a la romana" (Squid rings fried in batter) .....	7,25€
Calamars a la romana	



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

Fish

Lobster "al ajillo" (in a garlic and oil sauce) .....	18,00€
Llobregant a l'all "ajillo"	
Grilled sole .....	13,50€
Llenguado a la planxa	
Sole in creamy almond sauce .....	14,50€
Llenguado a la crema d'ametlles	
Grilled small monkfish .....	15,00€
Rapet a la planxa	
Small monkfish in a garlic sauce .....	15,50€
Rapet a l'all cremat	
Baked golden bream .....	12,00€
Orada al forn	
Grilled or baked Turbot (Mediterranean flatfish) .....	12,90€
Turbot al forn o a la planxa	
Grilled cuttlefish .....	7,50€
Sípia a la planxa	
Grilled calamari .....	7,75€
Calamars a la planxa	
Grilled prawns.....	7,50€
Gambes a la planxa	



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

*Specials*

Veal with mushrooms .....	10,00€
Vedella amb bolets	
Cod with honey .....	14,50€
Bacallà a la mel	
Chicken with scampi.....	10,00€
Pollastre amb escamarlans	
Roast lamb loin.....	10,00€
Espatlla de xai al forn	
Young goat "al ajillo" (in a garlic and oil sauce) .....	10,00€
Cabrit a l'all "ajillo"	
Roast pork cheek.....	8,00€
Galta rostida	
"Estrellats" fried eggs with Catalan ham .....	10,50€
Ous estrellats amb ibèric	
Scampi and flatfish casserole (min. 2 people) .....	16,00€ per person
Caldereta escamarlans i turbó	
Lobster and flatfish casserole (min. 2 people) .....	20,00€ per person
Caldereta Llobregant i turbo	
Catalan fish casserole (min. 2 people) .....	18,00€ per person
Suquet de peix	
Rice casserole (min. 2 people) .....	10,00€ per person
Arròs a la cassola	
Rice casserole with lobster (min. 2 people) .....	18,00€ per person
Arrós amb llobregant	
Paella (min. 2 people) .....	12,00€ per person
Paella	



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

Grilled meat

Young goat ribs .....	16,00€
Costelles de cabrit	
Entrecôte with sides.....	11,50€
Entrecot amb guarnició	
Entrecôte in a green pepper or roquefort sauce.....	12,50€
Entrecote al pebre verd o al roquefort	
Entrecôte with Jabugo ham.....	15,50€
Entrecote al jabugo	
Fillet steak with garnish .....	18,00€
Filet amb guarnició	
Duck maigret.....	14,00€
Magret d'anec	
Lamb with sides.....	9,00€
Xai amb guarnició	
Steak with sides.....	7,00€
Bistec amb guarnició	
Steak in a green pepper or roquefort sauce.....	8,00€
Bistec al pebre verd o al roquefort	
Catalan sausage with chips or white beans.....	6,00€
Botifarra amb patates o mongetes seques	
$\frac{1}{4}$ Chicken with sides.....	5,50€
$\frac{1}{4}$ de pollastre amb guarnició	
$\frac{1}{2}$ Rabbit with sides.....	9,50€
$\frac{1}{2}$ conill amb guarnició	
Pig's trotters.....	5,50€
Peus de porc	
Pork cheeks.....	5,50€
Galtes	



- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

Desserts

Crème brûlée.....	3,50€
Crema Catalana	
Crème caramel.....	2,90€
Flam d'ou	
Crème caramel with cream.....	3,25€
Flam d'ou amb nata	
Fresh cheese (served with sugar or honey on the side).....	3,25€
Recuit de drap de Fonteta	
Assorted dried fruits and nuts.....	3,25€
Grana de capellà	
Assorted dried fruits and nuts served with a sweet wine.....	4,00€
Grana de capellà amb moscatell	
Fresh pineapple .....	3,90€
Pinya natural	
Brownie.....	4,00€
Brownie	
Chocolate sponge cake with a chocolate filling.....	4,00€
Coulant	
Fresh melon (when in season) .....	3,75€
Meló natural	
Fresh orange juice.....	3,50€
Suc de taronja natural	
Profiterole served with a warm chocolate sauce.....	4,50€
Profiteroles amb xocolata calenta	
Irish coffee.....	4,75€
Cafè irlandès	
Fresh orange juice with vanilla ice-cream.....	5,00€
Valencià	
Frozen truffles.....	3,60€
Trufes Gelades	





- HOSTAL RESTAURANT ALBERANA -

Frozen truffles with cream.....	4,20€
Trufes gelades amb nata	
Lemon, strawberry or tangerine sorbet.....	4,00€
Sorbet de llimona, maduixa o mandarina	
Creamy ice-cream with crisp chocolate layers.....	3,00€
Contesa Clàssica	
Crocant (flat broken pieces of sugar candy embedded with nuts) ...	4,00€
Crocant	
Whisky cake.....	4,25€
Tarta de whisky	
Ice-cream terrine.....	2,00€
Tarrina de gelat	
<u>Various</u>	
Portion of chips .....	2,00€
Ració de patates	
Bread (per person) .....	0,50€
Pa per persona	
Toasted Catalan bread with tomato.....	1,00€
Pa torrat amb tomàquet	
Water, sparkling water or soda water 1 litre .....	2,75€
Aigua, aigua amb gas o gasosa casa negra 1 L	
Water or soda water $\frac{1}{2}$ litre .....	2,00€
Aigua o gasosa $\frac{1}{2}$ litre	
Sangria for 2 people.....	7,00€
Sangria per 2 persones	
Sangria for 4 people.....	12,00€
Sangria per 4 persones	
Refreshment 35cl.....	2,00€
Refresc 35 cl	

TAX included