



HOSTAL SA RASCASSA

PICA PICA / SHARING BITES / GRIGNOTAGE





Musclos de roca al vapor / Mejillones de roca al vapor    Steamed rock mussels / Moules de roche à la vapeur	17,00€
Musclos a la marinera / Mejillones a la marinera    Sailor-style mussels / Moules à la marinère	19,00€
Tallerines a la planxa / Tallarinas a la plancha  Grilled coquinas / Tellines grillées	22,00€
Ostra Gillaudeau nº 2 / Ostra Gillaudeau nº 2  Gillaudeau Oyster Nº 2 / Huître Gillaudeau nº 2	6,50€ (UD)
Anxova de l'Escala 00 / Anchoa de l'escala 00  L'Escala Anchovy 00 / Anchois de l'Escala 00	2,80€ (UD)
El nostre "salmorejo" / Nuestro salmorejo    Our "salmorejo" / Notre "salmorejo"	18,00€
Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluz a    Andalusian-style calamari / Calamars à l'andalouse	19,00€
Cor de carxofa, foie, ou poché i oli de tòfona  Corazon de alcachofa, foie, huevo poché y aceite de trufa Artichoke heart, foie gras, poached egg and truffle oil Cœur d'artichaut, foie gras, œuf poché et huile de truffe	19,00€
Croquetes de pollastre (6) / Croquetas de pollo (6)     Chicken croquettes (6) / Croquettes de poulet (6)	15,00€
Bunyols de bacallà (6) / Buñuelos de bacalao (6)     Cod fish cake (6) / Beignets de morue (6)	16,00€
Verdures a la planxa amb romesco / Verduras a la plancha con romesco    Grilled vegetables with romesco sauce / Légumes grillés avec sauce romesco	18,00€
Gambes al l'allada / Gambas al ajillo   Garlic prawns / Crevettes à l'ail	23,00€
Faves tendres saltejades amb xipirons / Habitas salteadas con chipirones   Sautéed baby broad beans with baby squid / Fèves sautées avec petits calamars	22,00€
Tataki de tonyina "Balfegó" amb cremós d'alvocat i papaia   Tataki de atún "Balfegó" con cremoso de aguacate y papaya "Balfegó" tuna tataki with creamy avocado and papaya Tataki de thon "Balfegó" avec crème d'avocat et papaye	27,50€
Servei de pa / Servicio de pan  Bread service / Service de pain	2,50€
Pa amb tomàquet / Pan con tomate  Bread with tomato / Pain à la tomate	5,00€














HOSTAL SA RASCASSA



AMANIDES / ENSALADAS / SALADS / SALADES


De formatge de cabra / De queso de cabra     18,00€
With goat cheese / Au fromage de chèvre

De rúcula, pamesà i pernil ibèric / De rúcula, parmesano y jamón ibérico    19,00€
Rocket salad Parmesan and Iberian ham / À la roquette, parmesan et jambon ibérique


D'alvocats, gambes i vinagreta de llima / De aguacates, gambas y vinagreta de lima   21,00€
With avocados, prawns and lime vinaigrette / À l'avocat, crevettes et vinaigrette au citron vert






Tèbia de vieires i llagostins / Tibia de vieiras y langostinos     23,00€
Warm salad with scallops and king prawns / Tiède de noix de Saint-Jacques et gambas





De tomàquets, ventresca i gelat de mascarpone   25,00€
De tomates, ventresca y helado de mascarpone
Tomato salad with tuna belly and mascarpone ice cream
Salade de tomates, ventrèche de thon et glace au mascarpone

De burrata amb tomàquets oblidats, oli de tòfona i vinagreta de fruits vermells  23,00€
De burrata con tomates olvidados, aceite de trufa y vinagreta de frutos rojos
Burrata with heirloom tomatoes, truffle oil and red berry vinaigrette
Burrata aux tomates anciennes, huile de truffe et vinaigrette aux fruits rouges

ARRÒSSOS / ARROCES / RICES / RIZ

Arròs de verdures / Arroz de verduras   24,00€ (P.P)
Vegetable rice / Riz aux légumes

Arròs negre de pop amb alli i oli de llima / Arroz negro de pulpo con alioli de lima 36,00€ (P.P)
Black rice with octopus and lime aioli / Riz noir au poulpe et aioli au citron vert     

Arròs 'a la llauna' amb carabiners / Arroz 'a la llauna' de carabineros     36,00€ (P.P)
'A la llauna' rice with carabinero / Riz « a la llauna » aux crevettes royales




Arròs caldós de llamàntol / Arroz caldoso de bogavante     45,00€ (P.P)
Brothy rice with lobster / Riz crémeux au homard













HOSTAL SA RASCASSA

OUS, PASTA FRESCA / HUEVOS, PASTA FRESCA EGGS, FRESH PASTA / ŒUFS, PÂTES FRAÎCHES




Ous ferrats amb patates i xistorra de Vera de Bidasoa    17,00€
Huevos fritos con patatas y chistorra de Vera de Bidasoa
Fried eggs with potatoes and Vera of Bidasoa chistorra
Œufs frits avec pommes de terre et chistorra de Vera de Bidasoa



Spaghetti de carbassó amb mini verduras / Spaghetti de calabacín con mini verduras 21,00€
Zucchini spaghetti with baby vegetables / Spaghetti de courgette aux mini légumes   







Spaghetti de tinta de calamar "al frutti di mare"      24,00€
Spaghetti de tinta de calamar "al frutti di mare"
Squid ink spaghetti with seafood
Spaghetti à l'encre de seiche aux fruits de mer

Ravioli de ceps amb salsa de tòfona        21,00€
Ravioli de boletus con salsa de trufa
Porcini mushroom ravioli with truffle sauce
Raviolis aux cèpes avec sauce à la truffe


CARN A LA PLANXA / CARNE A LA PLANCHA GRILLED MEAT / VIANDE GRILLÉE

Filet de vedella amb patata al forn i crema agre    31,00€
Solomillo de ternera con patata al horno y crema agria
Beef sirloin with baked potato and sour cream
Filet de veau avec pomme de terre au four et crème aigre




Secret ibèric (DO Guijuelo) amb cremós de patata i chips de boniato   26,00€
Secreto ibérico (DO Guijuelo) con cremoso de patata y chips de boniato
Iberian pork "secreto" (D.O. Guijuelo) with creamy potato and sweet potato chips
Secreto ibérique (A.O.C. Guijuelo) avec purée de pommes de terre onctueuse et chips de patate douce

La nostra hamburguesa (vedella Angus, 200 g)       21,00€
Nuestra hamburguesa (ternera Angus, 200 g)
Our burger (Angus beef, 200 g)
Notre hamburger (bœuf Angus, 200 g)

PEIX / PESCADO / FISH / POISSON

Sardines a la planxa / Sardinas a la plancha  17,00€
Grilled sardines / Sardines grillées

Calamar fresc a la planxa amb spaghetti de carbassó  26,00€
Calamar freco a la plancha con spaghetti de calabacín
Fresh grilled squid with zucchini spaghetti
Calamar grillé frais avec spaghettis de courgette

Llobarro 500–600 g (de piscifactoria) amb patata al forn i ceba caramel·litzada    27,00€
Lubina 500–600 g (de piscifactoría) con patata al horno y cebolla caramelizada
Sea bass 500–600 g (from fish farm) with baked potato and caramelised onion
Bar 500–600 g (d'élevage) avec pomme de terre au four et oignon caramélisé

* Peix del dia, preu a consultar amb el personal
Pescado del día, precio a consultar con el personal
Catch of the day, please ask the staff for the price
Poisson du jour, prix à consulter auprès du personnel





HOSTAL SA RASCASSA

POSTRES / DESSERTS

Coulant de xocolata / Coulant Chocolate   	9,00€
Chocolate coulant / Coulant au chocolat	
Coulant de dolç de llet / Coulant Dulce de leche    	9,00€
"Dulce de leche" coulant / Coulant au "dulce de leche"	
Pedres de xocolata / Piedras de chocolate  	9,00€
Chocolate rocks / Rochers au chocolat	
Pastís de formatge casolà amb gelat de vainilla    	9,00€
Tarta de queso casera con helado de vainilla	
Homemade cheesecake with vanilla ice cream	
Cheesecake maison avec glace à la vanille	
Panna cotta casolana amb coulis de fruits vermells 	9,00€
Panna Cotta casera con coulis de frutos rojos	
Homemade panna cotta with red berry coulis	
Panna cotta maison au coulis de fruits rouges	
Maduixes amb xocolata blanca / Fresas con chocolate blanco 	9,00€
Strawberries with white chocolate / Fraises au chocolat blanc	
Recuit de drap d'Ullastret amb mel / Recuit de drap de Ullastret con miel  	9,00€
Recuit de drap d'Ullastret au miel / Recuit de drap d'Ullastret au miel	
Gelats i sorbets (100 g) / Helados y sorbetes (100gr) 	8,00€
Ice creams and sorbets (100 g) / Glaces et sorbets (100 g)	
Fruita fresca del dia / Fruta fresca del día	7,00€
Fresh seasonal fruit / Fruits frais du jour	

VINOS DULCES / SWEET WINES

Garnatxa Roja Solera de l'Empordà (Celler Cooperatiu d'Espolla)	6,00€
Pedro Ximénez Reserva de familia (Málaga virgen)	6,00€
Casta Diva Moscatel dulce (Gutiérrez de la Vega)	7,00€
Sauternes Château Doisy-Védrières 2018	10,00€
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 (Disznókö)	12,00€

10% IVA INCLUIDO
10% IVA INCLÒS
10% VAT INCLUDED
10% TVA INCLUSE





HOSTAL SA RASCASSA

INFUSIONES/ INFUSIONS (2,70€)

TÉ NEGRE / TE NEGRO / BLACK TEA / THE NOIR

Ceilan Breakfast

*Negre, ideal amb llet per esmorzar / Negro, ideal con leche para el desayuno
Black. Ideal with milk for breakfast / Noir, idéal avec du lait au petit déjeuner*

Earl Grey Luxus

*Te negre de Darjeeling amb bergamota / Té negro de Darjeeling con bergamota
Black Darjeeling tea with bergamot / Thé noir Darjeeling à la bergamote*

TE VERD / TÉ VERDE / GREEN TEA / THÉ VERT

China Mai Feng

*Te verd de la Xina. Antioxidant i aromàtic / Té verde de China. Antioxidante y aromático
China green tea. Antioxidant and aromatic / Thé vert chinois. Antioxydant et aromatique*

Tarhib (té verde a la menta)

*Estil marroquí / Estilo marroquí
Moroccan style / Style marocain*

Isfahan

*Te verd amb gerds, rosa i lychee / Té verde con frambuesa, rosa y lychee
Green tea with raspberry, rose and lychee / Thé vert à la framboise, à la rose et au litchi*

TÉ BLANC/ TE BLANCO / WHITE TEA / THE BLANC

White Satin

*Te blanc, aranja, rosa i fruita de la passió
Té blanco, pomelo, rosa y fruta de la pasión
White tea, grapefruit, rose and passion fruit
Thé blanc, pamplemousse, rose et fruit de la passion.*

INFUSIONS SENSE TEÍNA / INFUSIONES SIN TEÍNA

INFUSIONS WITHOUT THEINE / INFUSIONS SANS THÉINE

Mint Splash

*Menta, rosa, tarongina i espígol / Menta, rosa, azahar y lavanda
Mint, rose, orange blossom and lavender / Menthe, rose, fleur d'oranger et lavande*

Equilibrio

*Rooibos, camamilla, mel, fonoll i anís / Rooibos, manzanilla, miel, hinojo y anís
Rooibos, camomille, honey and fennel and anise / Rooibos, camomille, miel, fenouil et anis*

Jengibre y limón

*Tonificant, digestiu i antioxidant / Tonificante, digestivo y antioxidante
Ginger & lemon. Tonic, digestive and antioxidant / Tonifiant, digestif et antioxydant*

Manhattan

*Aromes de vainilla, taronja i poma / Aromas de vainilla, naranja y manzana
Vanilla, orange and apple / Arômes de vanille, d'orange et de pomme*





HOSTAL SA RASCASSA



**CONTÉ
GLUTEN**

CONTIENE
GLUTEN
CONTAINS
GLUTEN
CONTIENT
GLUTEN



CRUSTACIS

CRUSTACEOS
CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



OUS

HUEVOS
EGGS
OEUFS



PEIX

PESCADO
FISH
POISSON



CACAHUETS

CACAHUETES
FRUITS
COQUILLE



SOJA

SOYA



LÀCTICS

LÁCTEOS
DAIRY
LAITIÈR



**FRUITS
DE CLOSCA**

FRUTOS
DE CÁSCARA
PEANUTS
ARACHIDES



API

APIO
CELERY
CÉLÉRI



MOSTASSA

MOSTAZA
MUSTARD
MOUTARDE



**GRANS
DE SESAM**

GRANOS
DE SÉSAMO
SESAME
GRAINS
GRAIN
SÉSAME



MOL-LUSCOS

MOLUSCOS
MOLLUSKS
MOLLUSQUES



TRAMÚS

ALTRAMUCES
LIPINS
LIPINES



**DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS**

DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES
DIOXYDE DE SOUFRE
ET SULFITES

