



Menús

*Temporada*

*2025/26*



*Marta Pinós*  
xexef executiu

# Nostres *Valors*

Al nostre Restaurant , ens apassiona oferir una experiència culinària excepcional. Valorem la qualitat dels ingredients frescos i d'alta qualitat. Personalitzem cada menú segons les vostres preferències úniques i ens comprometem amb la sostenibilitat. El nostre equip amable cerca superar expectatives, i la nostra cuina innovadora reflecteix la nostra dedicació a la creativitat. En resum, al nostre Restaurant, la qualitat, la personalització, la sostenibilitat i la creativitat són fonamentals per fer del teu dia especial una experiència inoblidable. Benvinguts a un festí de sabors al nostre racó gastronòmic per a casaments!

El procés per confeccionar els menús de casament és tan únic com ho és cada parella.

Volem que el teu dia sigui tan especial com ho somies, i això comença amb la creació d'un menú personalitzat que reflecteixi els teus gustos i personalitat.

# Como funciona

## Aquí us expliquem com funciona:

**1.Exploració de la Carta:** La nostra extensa carta es converteix a la teva paleta de sabors. Junts, explorem les opcions que més t'entusiasmen. Podeu triar entre una varietat d'aperitius, plats principals, acompanyaments i postres, adaptant-los als vostres gustos i l'estil del vostre casament.

**2.Degustació Personalitzada:** Per assegurar-nos que cada plat sigui perfecte, oferim sessions de degustació personalitzada. És una oportunitat per provar les opcions que has seleccionat i fer ajustaments segons les teves preferències. Volem que cada mossegada sigui exactament com ho vas imaginar

**3.Ajustos i Personalització:** La teva opinió és clau. Realitzem ajustaments basats en els teus comentaris durant la degustació, assegurant-nos que cada detall del menú sigui del teu gust. Podeu afegir tocs personals, adaptar porcions i ajustar la presentació segons les vostres preferències.

**4.Menús Exclusius:** Un cop finalitzat el procés, creem menús exclusius per al teu casament. Cada plat és seleccionat amb cura per complementar l'estil del teu esdeveniment, garantint una experiència culinària única i memorable.



*l'Elegancia  
dels nostres plats*



# Confecciona

## *El teu Menú*

Sopes i cremes..... 13.50

Crema de marisc amb farcellet de gamba

Sopa freda vichyssoise amb pernillets

Crema d'au amb gelat de foie

Gaspaxo amb el seu acompanyament

Segons plats de Carn

El nostre Melós de vedella a l'estil de l'àvia..21.50€

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura cruixent amb recuit d'albergínies.....23.50€

Filet ibèric amb salsa Cafè de París, poma i verdures.....21.50€

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal.....26€

Espatleta de cabrit rostida al forn amb acompanyament de temporada.....28€

Segons plats de Peix

Llenguado "sense feina" amb fruits secs i llagostins aromatitzats.....23€

Corball salvatge a la planxa amb cebetes...22€

Tronc de lluç al forn amb oli d'oliva, gambes i all recuit....22.50€

Cassoleta de peix amb suquet:

*lluç, mero, 2 gambes, 2 llagostins, sípia i xipirons.....23.50*

Medallons de rap oli d'oliva / salsa ametlla....23€

Postres..8.50

Copeta de tiramisú

Platet de fruita arregladeta amb xarrup de llimona

Copeta de mousse de préssec amb salsa toffee

Pastís nupcial..8.50

Massini amb xocolata calenta

### LA CARTA

Entrants Freds i calents.....16€

Timbal d'advocat amb salmó fumat

Canelons de rap gratinats

Saltejat de gambes i xipirons amb patata graten

Mil fulls de facit de girgoles amb gambes

Amanida de Rap amb llagostins .....20€

Mariscada Hostal:..... 19.50€

llagostins, gambes, escamarlans, cloïsses, i calamars



## *Els Nosrtres Aperitius*

### APERITIVO 49€

Paradetes Decorades  
Degustació de formatges  
Pernil ibèric amb Divertiment de pa  
Risotto  
Fideuà feta al moment  
Ous fergits de guatlla amb torradetes

Aperitius freds passats pels cambrers son per persona

Pissarra de salmó amb perfum de llima i porradell  
Broqueta de meló amb pernil d'ànec  
Mini Copeta Cocktail rus  
Mossec de escalibada, esquistada, salmó  
Mini Copetes de gaspatxo  
Xec de pop gallega amb parmantier de patata  
Pinxito Caesar

Aperitius calents passats pels cambrers son per persona

lioneses farcides de rap  
Patata brava a la nostra manera  
Xistorreta fregida de logorño  
Cullereta de brandada de bacallà  
Borqueta de gamba amb salsa romesco  
Caragols a la gormanda  
Musclos al vapor all i julivert

Clàssica anella de calamar amb tempura andalusa  
mini Croquetes Yin/Yan (gall d'indi i tinta de xipiro)

### APERITIVO 39€

Paradetes Decorades  
Degustació de formatges  
Pernil ibèric amb Divertiment de pa  
Risotto  
Fideuà feta al moment  
Ous fergits de guatlla amb torradetes

Aperitius freds passats pels cambrers son per persona

Croquetes de pernil i Marisc  
Anelles de calamar a l'andalusa  
Xistorra fregida de Logronyo  
Crep farcit de rap  
Piruleta de gamba cruixent  
Cullereta de brandada de bacallà  
Mossec de escalibada, esquistada, salmó  
Canapè cruixent ou de guatlla

Torreznos amb maiones de llima **fes canvis en l' APERITIU**

#### Líquids

Gazpacho de sindria amb sardina fumada i germinat de rāban.  
Suquet de peix vertical amb broquet de patata i pop.  
Sopa de meló amb cruixents de pernil ibèric.  
Purè de verduteres de temporada amb ceba crispy.  
Crema de gamba tandoori amb llavors de girasol.  
Ajoblanco amb daus de formatge gouda al pesto.

#### Dippers:

Hummus amb reganya.  
Mongeta amb remolatxa i sèsam negre amb capricis de pa negre.  
Guacamole amb totopos i pico de gallo.

#### Conos, Culleretes i Minicocas:

Amb ostra amb sorbet de mojito i pols de pastilla Juanola.  
Amb gorgonzola cremós, làmines de salmó fumat, nous i cibulet.  
Amb escalivada i sardina fumada extrema.  
Amb ventresca de tonyina, pebrots del piquillo i ceba morada.  
Amb carbonara de presa ibèrica i ou.  
Amb tartar de búfala, piparra i bastonets de poma verda.  
Amb guisat de cigrons amb foie i cruixent de morcilla d'arròs.  
Amb poches navarres amb salsa de cloïsses i calamar.

#### LLOC I FOC paradeta decorada

Barbacoa de Peix +9.90

Barbacoa de Carn +5.50

# Nostres MENUS



## 178€( IVA INCLÒS)

Aperitiu Imperial al jardi ..49€

\*\*\*\*

Crema de Marisc amb el seu corall  
de Gamba...13.50€

\*\*\*\*

Mariscada del hostel .... 19.50€

\*\*\*\*

Espatlleta de cabrit rostideta  
al forn amb el seu acompanyament  
28€

\*\*\*\*

Copeta martini de xarrup de llimona  
amb fruites del bosc....9.50€

\*\*\*\*

Pastis nata yema cremada i xocolata  
calenta ...8.50€

\*\*\*\*

Celler Vallformosa (D.O Penedes)  
22€€

\*\*\*\*

Barra lliure ..28.00€



## 150€( IVA INCLÒS)

L'Aperitiu Imperial al jardi ...49

\*\*\*\*

Gazpatxuelo amb plat de gel i  
ensopegada de gamba ...13.50

\*\*\*\*

Espatlleta de cabrit rostideta 27.00€  
al forn amb el seu acompanyament

\*\*\*\*

Pastis nata yema cremada i xocolata  
calenta ....9.50

\*\*\*\*

Celler Vallformosa (D.O Penedes)...22€

\*\*\*\*

Barra lliure ..28.00€



## 146€( IVA INCLÒS)

Aperitiu Imperial al jardi ...49€

\*\*\*\*

Saltejat de Gamba i xipirons amb  
patata graten ...16€

\*\*\*\*

Jarret melos de vedella a baixa  
temperatura ..21.50€

\*\*\*\*

Pastis nata yema cremada i  
xocolata calenta ...9.50

\*\*\*\*

Celler Vallformosa (D.O Penedes)..22€

\*\*\*\*

Barra lliure ..28.00€



## 133.50€( IVA INCLÒS)

Aperitiu Imperial al jardi ...39€

\*\*\*\*

Crema de marisc amb el seu corall  
de Gamba..13.50€

\*\*\*\*

Jarret melos de vedella a baixa  
temperatura ...21.50€

\*\*\*\*

Pastis nata yema cremada i  
xocolata calenta ...9.50€

\*\*\*\*

Celler Vallformosa (D.O Penedes)...22€

\*\*\*\*

Barra lliure ..28.00€

### SUPLEMENTS AL MENU

+6.50 COPETA MARTINI DE XARRUP DE LLIMONA AMB FRUITES DEL BOSC

+2.50 MOUSSE DE LLIMONA

+2.80 PASTIS DE NATA I TRUFA

RESOPÓ:(ENTREPANS,BORXETES DE FRUITA, CARRITO DE GOMINOLES.....)

( CONUSLTA LA NOSTRA CARTA DE VINS )

BARRA LLIURE... CONSULTAR DIFERENTS MANERES DE FER-HO

1-PER TICKETS (8.50€)

2- SOBRE PEDIDO X EL QUE ES CONSUMEIXI

3- TANCADA...28.00PER PERSONA

# Els Classics

## *Mes Elegants*





## La vostra Cerimonia Civil

**INCLOU CADIRES, TAULA DE L'ALTAR, DECORACIÓ FLORAL  
PREU RESTAURANT  
(1100€ +IVA )**

**SERVEI DE WEDDING PLANNER EL DIA DE L'ESDEVENIMENT**

**COORDINACIÓ DEL DIA DEL CASAMENT: RECEPCIÓ DELS INVITATS, GESTIÓ DELS REGALS I SORPRESES, COORDINACIÓ DURANT EL DIA D  
DELS PROVEÏDORS EXTERNS QUE INTERVENEN DURANT L'ESDEVENIMENT, EL·LABORACIÓ I SEGUIMENT DEL TIMING, COL·LOCACIÓ DE  
MINUTES, MUNTATGE I DESMUNTATGE DE LA DECORACIÓ PERSONALITZADA DELS NÚVIS EN INTERIOR I EXTERIOR**





# aquets menus

## *Inclouen*

Muntatge de la sala

(taules rodones de 10 persones màxim o taules allargades)

Detall floral a taula

Barra durant l'aperitiu de: cervesa, vermouth, refrescs, vi, cava i aigua

Barra lliure de combinats: inici de la barra un cop fet el

Ball nupcial --> (Fins les 01h en casaments de migdia i fins les 3h en casaments de tarda).

Minutes del casament

Servei de cambrers

Prova de menú per a 2 persones en casaments de més 60 persones

Material audiovisual

Suite nupcial + Esmorzar pels nuvis

Preus especials pels convidats que es vulguin quedar a l'hotel

Decoració Jardí .

LLetres amb el nom SENCER dels nuvis

les inicials + noms amb petit

Fotocall amb "atrezzo"

Barra lliure personalizada.





si t'agradat el que has vist  
*Contacta!!!*

**MÁS INFORMACIÒ**

Telef: 973311000

Email: [info@hostaldelcarme.com](mailto:info@hostaldelcarme.com)

**ADRESSA:**

Crta Nall km 504

25330 Vilagrassa llieda