



L'Hort

RESTAURANT

Manuel Francis

Paula C. Loureiro

Un homenaje a esta tierra y a sus riquezas, al producto local y al hombre que lo trabaja.

Transmitimos con nuestra cocina los aromas, colores y sabores con el máximo respeto.



Productos Principales

Pescados y Mariscos

Lonja de San Carles de la Ràpita

69 Km

Frutas y Verduras

Agricultura comarcal

0 Km

Carnes

Producción comarcal

0 Km

Aperitivos

NUESTRAS PATATAS BRAVAS. con salsa brava de tomates en conserva asados	6,50€
CALAMARES FRITOS con all i oli de lima	6,00€
TACOS DE PERNIL DE CERDO MECHADO con cilantro y cebolla roja	7,00€
TOSTA DE ESCALIVADA DE VERDURAS con Brandada de Bacalao	9,00€

Entrantes

ENSALADA DE TOMATES selección de los mejores tomates del momento	10,00€
PULPO DE ROCA ASADO con patata confitada y pure de aceituna kalamata	14,50€
TERRINA DE SALMÓN MARINADO Y CALÇOTS con ensalada de brotes con miel y mostaza	10,50€
PERDIZ EN ESCABECHE con ensalada de hinojo y humus de garrofó	11,50€
MARMOL DE FOIE MI-CUIT con rabo de terenera lechal y pistacho	13,50€
COCA DE PATO CONFITADO con cebolla caramelizada, manzana verde y parmesano	11,00€
NUESTRAS VERDURAS salteadas, con toque de cilantro y soja	10,00€

Pescados

BACALAO CONFITADOS EN ACEITE DE ALMENDRAS	15,00€
con cebolla en ligero escabeche y guiso de sus callos	
CORVINA ASADA	16,50€
con arroz salvaje, coliflor y espárragos	

Carnes

JARRETE DE CORDERO	14,50€
con puré de berenjenas	
COSTILLA DE CERDO CON MIEL DE ARNES	15,00€
cocinada a baja temperatura con chips vegetales	
PICANTÓN A LA PARRILLA	11,50€
deshuesado y marinado con melocotones especiados	

Arroces

ARROZ CON CONEJO Y VAINAS	12,00€
paella, minimo 2 personas	
ARROZ DE SEPIA Y BOGABANTE	18,00€
Con fondo de galera.	

Postres

SOUFLE DE AVELLANAS

8 minutos de espera

6,50€

NUESTRA CREMA CATALANA

5,00€

CRUJIENTE Y CREMOSO DE CHOCOLATE

con suzzete de naranja

6,50€

RECUIT DE DRAP CON MIEL Y ALMENDRA GARRAPIÑADA

6,00€

Bodega

Blancos

L'ARNOT BLANC

La Botera.Terra Alta

10,50€

VIA VERDA

vinyes del convent, Macabeu,
Parellada, garnacha Blanca y
viogner

11,50€

SECRETS DE MAR

Terra Alta, Garnacha Blanca y
Macabeu

11,00€

VIÑA ERMITA D'ESPIELLS

Penedés. Macabeu, Xarel.lo y
Parellada

12,00€

LAGARTIJO

Verdejo 100%. Rueda

11,00€

AITAREN

txakoli,azpeitia

25,00€

Rosado

LOLA BEL -ROSAT-

Vinyes de Convent. Garnacha peluda

11,50€

Tintos

L'ARNOT NEGRE

De cuerpo ligero pero viscoso con fruta roja, especias de roble, pimienta y ahumado

10,50€

FORMIGA

Ecologico. Garnacha, Cariñena y Syrah

18,00€

RODA

Graciano y Tempranillo. Rioja

26,50€

NONA

El Molar, Escaladei. Garnacha, Syrah y Merlot

16,50€

TRUS

Crianza. 100% Tinta Fina. Ribera del Duero

18,00€

MON PARE

Vinyes del Convent. Garnacha Negra, Cabernet sauvignon y Syrah.

20,50€

ELS COSTUMS

Vinyes del Convent. Garnacha Alta

18,50€

Espumosos

RECAREDO TERRERS

Brut Nature

24,00€

LOUIS ROEDERER

Champagne

48,50€

GRAMONA IMPERIAL

Alt penedés

23,50€
