

















Entreteniments per compartir

	Tires de sípia cruixents amb maionesa de llima i gíngebre	9,00 €	
	Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric.....	9,50 €	
	Croquetes casolanes de pollastre - 6 uni	6,50 €	
	Croquetes amb formatge brie i albergínia - 6 uni	6,50 €	
	Verdures amb tempura i salsa romesco	7,50 €	
	Foie de la casa amb pa de nous i melmelada de temporada	9,80 €	
		Daus de patata farcida amb bolets, botifarra esparracada i salsa de xampinyons - 4 uni	7,90 €
	Mini cornet de tomàquet amb brandada de bacallà - 4 uni.....	8,70 €	

Entrants

	Amanida verda de la casa amb anxoves i tonyina	8,80 €	
	Amanida amb codonyat de la Maria, pera de l'Urgell saltejada, bolets i vinagreta	9,30 €	
	Caneló de pollastre de corral amb beixamel d'albergínia	9,80 €	
	Crema de marisc amb pa de pessic de tinta de calamar i vieres	10,15 €	
	Tagliatelle de la casa d'espínacs amb verdures al wok i pollastre	9,50 €	
		Arròs melòs de peus de porc i ceps (Min 2 persones)	13,50€ /per persona

Els peixos

	PEIX DEL DIA (al forn amb verduretes o a la planxa)	S/M	
		Bacallà amb samfaina amb allioli de codony i cruixent de tinta de calamar ...	15,30 €

La nostra brasa

Filet de vedella	18,20 €
Entrecot de vedella	17,00 €
1/2 Conill	11,70 €
1/2 Picantó.....	9,50 €
Xai	15,25 €
Cansalada del coll	9,30 €
Peus de porc	10,20 €
Botifarra de la casa (blanca o negra).....	9,30 €

* Tots els plats porten patates fregides

Guarnició a escollir

Patata al caliu.....	1,30€
Escalivada	1,75€
Amanida	1,75€
Pa	1,66€
Pa per celíacs.....	2,50€

Salses per escollir





All i oli	1,20€
All i oli de mel.....	1,30€
Mostassa à l'ancienne	1,30€
Salsa Rocafort.....	2,00€
Salsa cafè París	2,00€

10% IVA inclòs
















CUINA CATALANA

Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la Marca Cuina Catalana, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

Les carns

	Ternasco a baixa temperatura amb patates panadera i salsa de rostit	16,30 €	
		Hamburguesa de peus de porc amb bolets, patates palla i salsa de xampinyons.....	13,50 €
	Hamburguesa black angus amb foie (250 gr carn black angus macerada, foie, enciam, salsa de la casa, formatge fos) amb patates fregides	14,30 €	
	Magret d'ànec amb cremós de castanyes i reducció de porto i escalunyes	14,90 €	
	Costelletes de cabrit arrebossades amb chips de patata i allioli de mel.....	15,90 €	
	Cua de bou al vi amb puré trufat i teula de pa	13,50 €	

Els plats de l'àvia Ramona

		Brou de l'àvia.....	7,72 €
		Canelons de la iaia Ramona	10,80 €
		Faves de l'hostal a la catalana	13,75 €
		Cargols a la gormanda	13,89 €
		Vedella a la jardinera	12,70 €
		Peus de porc guisats amb patates, panses i pinyons.....	13,89 €
		L'ofegat de la Segarra (orella, morro i peu de porc).....	13,89 €
		1/2 Perdiu a la vinagreta a l'estil de Cal Jaumet	14,92 €

Pa

Pa per celíac

10% IVA inclòs

Menú infantil (de 3 a 12 anys)

PLAT COMBINAT

Pasta amb tomàquet o bolonyesa

+

 Pit de pollastre arrebossat amb patates

Postre

flam, crema, iogurt o gelat

Inclou: pa i aigua

Preu: 13,00 € (iva inclòs)



Apte per a celíacs.





* Avisar al cambrer en cas d'alguna al·lèrgia o intolerància algun aliment.

Aquest establiment té a disposició del seus clients informació dels plats que ofereix

Hostal
Jaumet



Les nostres postres

 Crema catalana 4,00 €
 de la casa amb nata 4,00 €
 Postres de músic amb moscatell 5,50 €
Brownie de plàtan i xocolata blanca 4,80 €
Coulant de xocolata amb gelat de taronja (temps min 10 minuts)..... 5,70 €
Crema de vainilla amb poma àcida 4,70 €
Soufflé de taronja i caramel..... 4,90 €
 Gelats variats (2 boles)..... 4,00 €

Vins olorosos

Pedro Ximénez 3,48 €
Ratafia de nous de la Segarra 3,48 €
Licor d'herbes "Aromes de la Segarra" 3,48 €
Vi de glass "Gramona" D.O Penedès 4,03 €
Mas dels frares dolç (Priorat)..... 4,03 €
Mistela blanca Gadesa D. O. Terra Alta 4,03 €

10% IVA inclòs

Conyac i brandi

Gran Duque de Alba 9,27 €
Courvoisier. 9,27 €
Calvados..... 9,27 €
Cardenal Mendoza 10,36 €
Peinado 13,08 €
Remy Martin 11,45 €
Lepanto..... 11,45 €
Torres Fontenac..... 7,63 €
Torres 10 anys 5,45 €
Torres 5 anys 4,36 €
Carlos I..... 11,45 €
Mascaró 5,45 €
Independència 6,54 €
Armagnac..... 10,90 €
Don Narciso 13,08 €
Larios 1866..... 13,08 €
Honorable de Torres..... 33,78 €

Licors

Marc de cava (xupito)..... 3,82 €
Grapa (xupito) 3,82 €
Digestius (xupito)..... 3,82 €
Grand Marnier..... 4,90 €
Fra Angelico..... 4,90 €
Baileys..... 7,09 €
Cointreau..... 4,90 €

Rom

Rom Cacique..... 9,00 €
Santa Teresa 7,10 €
Havana Club 3 anys 7,10 €

Whisky

Four Roses 7,09 €
Jim Bean 7,09 €
Jack Daniels..... 7,63 €
Dimple 12 anys..... 9,81 €
Cutty Sark..... 7,09 €
Cardhu 12 anys..... 11,45 €
Glenlivet 11,99 €
Knockando..... 11,99 €
Glenfiddich 11,99 €
Macalan 13,08 €
Ballantines..... 7,09 €
J.B..... 7,09 €
White Label 7,09 €
William Lawson's 7,09 €
Balantines 12 anys 10,90 €
J.B. 15 anys 11,92 €
Glen Grant 5 anys 7,63 €
Lagavolin 15,81 €
Glen Rothers..... 14,17 €

Gyn

Larios 5,30 €
Gin Giró 5,30 €
Bombay dry 5,30 €
Tanqueray 6,30 €
Larios 12 premium..... 7,50 €
Bombay Safir 7,50 €

10% IVA inclòs