



larurala

HOSTAL Y RESTAURANTE – ESTOPANYÀ

PARA PICAR...

Patatas bravas de la casa 6

Croquetas caseras 1,8

de jamón, de bacalao o de shiitake.

Surtido de 6 croquetas 9,5

Hummus de remolacha 6

Provoleta fundida 7

Tortilla de la Trini 6

Palitos de pollo 7

Cecina de León 9

Calamares a la romana 7

Pimientos del Padrón 5

Ensaladilla rusa 5,5

Gazpacho fresquito 3,5

PLATOS CALIENTES

Revuelto de setas La Mandraula 8

Ternasco a baja temperatura 17

con parmentier y pimientos del Padrón.

Pollo de corral 12,5

con patata y setas.

Hamburguesa La Rurala 12

100% Ternera, queso, shiitake, lechuga, tomate, cebolla, huevo y patatas. Opción vegana disponible.

Pasta boloñesa de trigo forment 8

Meloso de berenjena 9

Berenjena con queso fundido y chutney de cebolla.

Chipirones a la plancha 10,5

Gambas a la plancha 15

TOSTADAS

La Espardenya 9

Escalivada de berenjena y pimiento con anchoas.

La Brieta 7,5

Jamón serrano y queso brie.

La Mandraula 10,50

Longaniza de Graus con setas La Mandraula.

La Carbassona 8,5

Olivada, calabacín, rulo de cabra y nueces.

La Mallorquina 9

Sobrasada con miel y queso.

TABLAS

Tabla de embutidos 12

Embutidos de la zona y pan con tomate.

Tabla de quesos 9

Variedad de quesos con membrillo.

PIZZAS

La de jamón y queso 12

La de 5 quesos 12

La carbonara 12

La de setas i jamón 12

ENSALADAS

Ensalada del huerto 7

Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, espárragos y atún.

Ensalada de cabra 8

Lechuga, cebolla, tomate, frutos secos, rulo de cabra y vinagreta de miel.

Ensalada Roja 8

Tomate, cebolla, aceitunas negras y albahaca.



larurala

HOSTAL Y RESTAURANTE – ESTOPANYÀ

CARNE A LA BRASA

No servimos brasa todos los días. Si te interesa, resérvala con antelación. Mínimo 2 personas. Gracias por tu comprensión.

Brasa de Cordero 27

Incluye cordero, ensalada, patata, escalivada, vino, gaseosa, agua y postre o café.

Pollo a la brasa 18

Incluye pollo, patata, escalivada, vino, gaseosa, agua y postre o café.

Brasa de Estopiñán 25

Incluye cordero, panceta y longaniza, ensalada, patata, escalivada, vino, gaseosa, agua y postre o café.

PAELLES

Se preparan por encargo, mínimo 2 personas. Precio por persona. Incluye ensalada, vino de la casa, gaseosa, agua y postre o café.

Paella de marisco 18

Arroz con gambas, mejillones, sepia y chipirones.

Paella de montaña 17

Arroz con variedad de carnes y verduras de la tierra.

Mar y montaña 18

Arroz con carne y marisco, combinado con verduras.

Arroz de la huerta 16

Paella de verduras con setas La Mandraula.

NUESTROS VINOS

D0 Somontano, nuestra tierra vecina, en tu copa.

TINTOS

Pirineos 3404 12

De Bodega Enate, lleva el nombre del pico Aneto y combina Cabernet, Garnacha y Maristel con elegancia y fuerza.

12 Lunas Garnacha 16

De Bodega La Luna y el Grillo, fresco y afrutado, con un toque suave.

Viñas del Vero Roble 13

Cabernet y Tempranillo con un toque de roble, redondo y equilibrado.

Aires de Guara 18

De Bodega Grupo Barbadillo, joven, afrutado y con taninos suaves.

BLANCOS

Glárima 12

Blanco joven y aromático de Bodega Sommos. Fresco y afrutado.

Pirineos 3404 13

Seco y fresco, con aromas florales y fruta blanca. Chardonnay y Gewürztraminer.

ROSADOS

Montesierra 14

De Bodega Pirineos. Cabernet Sauvignon y Merlot. Rosado intenso, afrutado y suave.

Cocinamos cada plato con cuidado. Si hay algún alimento que no te convence, avísanos antes de servirlo: evitarás encontrarlo en el plato y nos ayudarás a no desperdiciar comida. También ofrecemos opciones para personas con celiaquía, vegetarianas o veganas – si tienes alguna duda, consúltanos.

¡Muchas gracias!