



La Rurala

HOSTAL I RESTAURANT - ESTOPANYÀ

PA PICAR...

Trufes braves de la casa 6

Croquetes casolanes 1,8
de magro, de bacallà i de xiitake.

6 croquetes 9,5

Hummus de remolatxa 6

Provoleta fosa amb picos 7

Truita de la Trini 6

Bastonets de pollastre 7

Cecina de León 9

Calamars a la romana 7

Pebrots del Padrón 5

Ensaladilla rusa 5,5

Gazpatxo fresquet 3,5

PLATS CALENTS

Rechirat de Bolets La Mandraula 8

Ternasco a la baixa temperatura 17
amb parmentier i pebrots del padrón.

Pollastre de pagès 12,5
amb trufes i bolets.

Hamburguesa La Rurala 12
Vedella 100%, formatge, xiitake, enciam,
tomàquet, ceba, ou i trufes. Opció vegana.

Pasta bolonyesa de blat forment 8

Melós d'albergínia 9
Albergínia amb formatge fos i chutney de ceba.

Xipirons a la planxa 10,5

Gambes a la planxa 15

TORRADES

L'Espardenya 9
Escalivada d'albergínia i pebrot amb
anxoves.

La Brieta 7,5
Pernil salat i formatge Brie.

La Mandraula 10,50
Llonganissa de Graus amb bolets La Mandraula.

La Carbassona 8,5
Olivada, Carbassó, Rulo de cabra i nous.

La Mallorquina 9
Sobrassada amb mel i formatge.

TAULES

Taula d'embotits 12
Embotits de la zona i pa amb tomàquet.

Taula de formatges 9
Varietat de formatges amb codony.

PIZZES

La de magro i formatge 12

La de 5 formatges 12

La carbonara 12

La de bolets i magro 12

AMANIDES

Amanida de l'hortet 7
Enciam, ceba, tomàquet, pastanaga, espà
rrecs i tonyina.

Amanida de cabra 8
Enciam, ceba, tomàquet, fruits secs rulo
de cabra i vinagreta de mel.

Amanida roya 8
Tomàquet, ceba, olives negres i albahaca.

Bon profit i moltes gràcies!



larurala

HOSTAL I RESTAURANT - ESTOPANYÀ

CARN A LA BRASA

No servim brasa cada dia. Si en vols, cal encarregar-la amb antelació. Servei per a un mínim de 2 persones. Gràcies per la comprensió. Preu per persona.

Brasa de Corder 27

Inclou corder, amanida, trumfa, escalivada, vi, gaseosa, aigua i postre o cafè.

Pollastre a la brasa 18

Inclou pollastre, trumfa, escalivada, vi, gaseosa, aigua i postre o cafè.

Brasa d'Estopanyà 25

Inclou corder, panceta, llonganissa, amanida, trumfa, escalivada, vi, gaseosa, aigua i postre o cafè.

PAELLES

Es preparen per encàrrec, amb un mínim de 2 persones. Preu per persona, amb amanida, vi de la casa, gasosa, aigua i postre o cafè inclosos.

Paella de marisc 18

Arròs amb gambes, musclos, sèpia i xipirons.

Paella de muntanya 17

Arròs amb varietat de carns i verdures de la terra.

Mar i muntanya 18

Arròs de carn i marisc, combinats amb verdures.

Arròs de l'horta 16

Paella de verduretes amb bolets la Mandraula.

ELS NOSTRES VINS

DO Somontano, la nostra terra veïna, a la copa.

NEGRES

Pirineos 3404 12

De la Bodega Enate, rep el nom del cim Aneto i combina Cabernet, Garnatxa i Maristel amb elegància i força.

12 Lunas Garnacha 16

De Bodega La Luna y el Grillo, expressa la frescor i fruita típica de la garnatxa amb un toc suau i equilibrat.

Viñas del Vero Roble 13

Cabernet i Tempranillo amb un toc de roure, rodó i equilibrat.

Aires de Guara 18

De Bodega Grupo Barbadillo, vi jove amb notes de fruits vermells i tanins suaus i equilibrats.

BLANCS

Glàrima 12

Blanc jove i aromàtic de Bodega Sommos. Fresc i afruitat.

Pirineos 3404 13

Vi sec i fresc, amb aromes florals i fruita blanca. Chardonnay i Gewürztraminer en equilibri.

ROSATS

Montesierra 14

De Bodega Pirineos, elaborat amb Cabernet Sauvignon i Merlot de la Sierra de la Candellera. Rosat intens, afruitat i suau amb una acidesa fresca i agradable.

Cuinem cada plat amb cura. Si hi ha algun aliment que no et convenç, avisa'ns abans de servir-lo: t'estalviaràs trobar-lo al plat i ens ajudaràs a no malbaratar menjar. També oferim opcions per a persones amb cèliaquia, vegetarianes o veganes – si tens cap dubte, pregunta'ns!

Moltes gràcies!