



larurala

HOSTAL Y RESTAURANTE - ESTOPIÑÁN

PARA PICAR...

Patatas bravas de la casa 6
Croquetas caseras 1,8
de jamón, bacalao y shiitake
Combo croquetas(6uds.) 9,5
Hummus de remolacha 7
Provoleta fundida con picos 7
Tortilla de la Trini 7
Palitos de pollo 7
Cecina de León 11
Calamares a la romana 7
Pimientos del Padrón 6
Ensaladilla rusa 7,5
Gazpacho fresquito 4

PLATOS CALIENTES

Revuelto de setas La Mandraula 9
Ternasco a la baja temperatura 18
con parmentier y pimientos del padrón
Pollo de corral 14
con patatas y setas
Hamburguesa La Rurala 13
Ternera 100%, queso, shiitake, lechuga, tomate, cebolla, huevo y patatas. Opción vegana.
Pasta boloñesa de trigo forment 10
Meloso de berenjena 10
Berenjena y queso fundido con chutney de cebolla.
Chipirones a la plancha 11,5
Gambas a la plancha 15

TOSTADAS

La Espardenya 9,5
Escalivada de berenjena y pimiento con anchoas. Opción vegana.
La Brieta 8
Jamón y queso Brie.
La Mandraula 11
Longaniza de Graus con setas.
La Carbassona 9
Olivada, calabacín, rulo de cabra y nueces. Opción vegana.
La Mallorquina 9,5
Sobrasada con miel y queso

TABLAS

Tabla de embutidos 15
Selección de embutidos de la zona con pan con tomate.
Tabla de quesos 13
Surtido de quesos con picos.

PIZZAS

Jamón y queso 12
5 quesos 12
Carbonara 12
Setas y jamón 12

ENSALADAS

Ensalada de la huerta 8
Lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, espárragos y atún.
Ensalada de cabra 9,5
Lechuga, cebolla, tomate, frutos secos, rulo de cabra y vinagreta de miel.
Ensalada roja 9
Tomate, cebolla, aceitunas negras y albahaca.



larurala

HOSTAL Y RESTAURANTE - ESTOPIÑÁN

CARNE A LA BRASA

No se sirve cada día. Encargar con antelación.

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

Brasa de Cordero 27

Carne de cordero, ensalada, patata, escalivada, vino, gaseosa y agua.

Pollo a la brasa 18

Pollo, ensalada, patata, escalivada, vino, gaseosa y agua.

Brasa de Estopiñán 25

Cordero, panceta, longaniza, ensalada, patata, escalivada, vino, gaseosa y agua.

PAELLAS

Precio por persona. Incluye ensalada, vino de la casa, gaseosa y agua.

Paella de marisco 19

Arroz con gambas, mejillones, sepia y chipirones.

Paella de montaña 18

Arroz con variedad de carnes y verduras.

Mar y montaña 19

Arroz de carne y marisco con verduras.

Arroz de la huerta 17

Paella de verduras con setas La Mandraula.

A La Rurala...

Apostamos por una cocina casera elaborada con productos de proximidad y recetas hechas con tiempo y cariño. Trabajamos con productores del territorio e incorporamos a nuestros platos las setas La Mandraula, cultivadas en Estopiñán.

Cocinamos cada plato con cuidado e intentamos aprovechar al máximo los alimentos para evitar el desperdicio. Si hay algún ingrediente que no te convence, avísanos antes de servirlo y lo adaptaremos siempre que sea posible.

También disponemos de opciones para personas celiacas, vegetarianas y veganas. Si tienes cualquier duda o necesidad alimentaria, ¡avísanos!

Gracias por formar parte de este proyecto, por apoyar al territorio y por compartir mesa con nosotros.

¡Buen provecho!