



larurala

HOSTAL I RESTAURANT - ESTOPANYÀ

PA PICAR...

Trufes braves de la casa 6

Croquetes casolanes 1,8

de magro, de bacallà i de xiitake.

Combo croquetes(6un.) 9,5

Hummus de remolatxa 7

Provoleta fosa amb picos 7

Truita de la Trini 7

Bastonets de pollastre 7

Cecina de León 11

Calamars a la romana 7

Pebrots del Padrón 6

Ensaladilla rusa 7,5

Gazpatxo fresquet 4

PLATS CALENTS

Rechirat de Bolets La Mandraula 9

Ternasco a la baixa temperatura 18

amb parmentier i pebrots del padrón.

Pollastre de pagès 14

amb trufes i bolets.

Hamburguesa La Rurala 13

Vedella 100%,formatge,xiitake, enciam,
tomàquet,ceba,ou i trufes. Opció vegana.

Pasta bolonyesa de blat forment 10

Melós d'albergínia 10

Albergínia amb formatge fos i chutney de ceba.

Xipirons a la planxa 11,5

Gambes a la planxa 15

TORRADES

L'Espardenya 9,5

Escalivada d'albergínia i pebrot amb
anxoves. Opció vegana.

La Brieta 8

Pernil salat i formatge Brie.

La Mandraula 11

Llonganissa de Graus amb bolets.

La Carbassona 9

Olivada, Carbassó, Rulo de cabra i nous.
Opció vegana.

La Mallorquina 9,5

Sobrassada amb mel i formatge.

TAULES

Taula d'embotits 15

Selecció d'embotits de la zona amb pa
amb tomàquet.

Taula de formatges 13

Assortiment de formatges amb picos.

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 8

Enciam,ceba,tomàquet,pastanaga,
espàrrecs i tonyina.

Amanida de cabra 9,5

Enciam,ceba,tomàquetfruits secs rulo de
cabra i vinagreta de mel.

Amanida roya 9

Tomàquet,ceba,olives negres i albahaca.



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, gasseosa i aigua.

Pollastre a la brasa 18

Inclou pollastre, trumfa, escalivada, vi, gasseosa i aigua.

Brasa d'Estopanyà 25

Inclou corder, panceta, llonganissa, amanida, trumfa, escalivada, vi, gasseosa i aigua.

PAELLES

Inclou amanida, vi de la casa, gasosa i aigua. Preu per persona.

Paella de marisc 19

Arròs amb gambes, musclos, sèpia i xipirons.

Paella de muntanya 18

Arròs amb varietat de carns i verdures de la terra.

Mar i muntanya 19

Arròs de carn i marisc, combinats amb verdures.

Arròs de l'horta 17

Paella de verduretes amb bolets la Mandraula.

A La Rurala...

Apostem per una cuina casolana elaborada amb productes de proximitat i receptes fetes amb temps i estima. Treballem amb productors del territori i incorporem als nostres plats els bolets La Mandraula, cultivats a Estopanyà.

Cuinem cada plat amb cura i intentem aprofitar al màxim els aliments per evitar el malbaratament. Si hi ha algun ingredient que no et convenç, avisa'ns abans de servir-lo i l'adaptarem sempre que sigui possible.

També disposem d'opcions per a persones celíaqües, vegetarianes i veganes. Si tens qualsevol dubte o necessitat alimentària, avisa'ns!

Gràcies per formar part d'aquest projecte, per donar suport al territori i per compartir taula amb nosaltres.

Bon profit!