

**Ripoll**  
*restaurant*  
**hotel\*\*\***

SANT HILARI SACALM



*com a casa*

[www.hotelripoll.cat](http://www.hotelripoll.cat)

Parc natural del Montseny

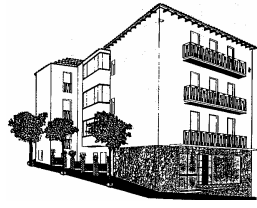
Catàleg **Restaurant celebracions**

[www.hotelripoll.cat](http://www.hotelripoll.cat)

c/ Vic, 26  
17403 Sant Hilari Sacalm

info@hotelripoll.cat  
t 972 868 025  
f 972 868 026

gps 41.879627, 2.507385



hotel**Ripoll**\*\*\* *restaurant*

---

# *Menús*

## Menús

---

Ref. P7000

### **Celebració / Menú 0**

Ap. Mantega d'all i julivert amb torradetes

Ap. Croquetes fetes a casa

Ap. Milfulls d'albergínia gratinat

.

Amanida amb fruits secs

o

Crep amb peix i marisc

.

Filet de llenguadina amb ametlla

o

Milfulls de rodó de vedella farcit de ceba amb verduretes

.

Mouse fet a casa

o

Flam de coco

.

Pa, Vi i Aigua mineral

Cava de la casa

Cafè

**Preu (IVA no inclòs) 20.00 €**      Preu vàlid: 2015.

Suplement festiu: 0

Notes:

---

## Menús

---

Ref. P7004

### **Celebració / Menú 1**

Assortit de patés amb torradetes

Taula de formatges

Ap. Croquetes fetes a casa

Gambetes saltejades amb all i julivert

Milfulles d'albergínia gratin

Ap. Cloïses a la donostiarra

Calamars a la romana

.

Orada al forn

o

Confit de pit de pollastre amb cues de gambes i carbassó

.

Mouse fet a casa

.

Font Vella 100cl.

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

Cava de la casa

Pa

Cafè

**Preu (IVA no inclòs) 24.95 €** Preu vàlid: 2015.

Suplement festiu: 0

Notes:

---

## Menús

---

Ref. P7002

### **Celebració / Menú 2**

Torrades amb mantega d'anxova

Milfulls mini d'albergínia gratin

Pastís de truita de riu

Pinxo de botifarra amb poma

Coca de recapte

Musclos a la vinagreta

Croquetes fetes a casa aperitiu

Cassoleta de gambes a l'allet amb tires de sípia

.

Cueta de rap de la costa al perfum dels alls

o

Pernil de porc rostit amb barreja de bolets

.

Borratxo d'herbes amb gelat de ratafia i nous garrapinyades

.

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

Font Vella 100cl.

Cava de la casa

Panets variats

Cafè

**Preu (IVA no inclòs) 28.75 €**      Preu vàlid: 2015.

Suplement festiu: 0

Notes:

---

## Menús

---

Ref. P7003

### **Celebració / Menú 3**

Torrades amb mantega d'anxova

Pinxo de xoriço amb formatge

Musclos a la vinagreta

Salmó marinat a les herbes guilleres

Croquetes fetes a casa aperitiu

Pastís de truita de riu

Ap. Milfulls de brandada de bacallà

Gambetes saltejades amb all i julivert

Popets enfogats amb ceba

.

Bacallà confitat amb llit de verduretes

o

Entrecot de vedella amb crema de bolets

.

Pinya natural amb crema cremada

.

Vi blanc de la casa

Vi negre de la casa

Font Vella 100cl.

Cava de la casa

Panets variats

Cafè

**Preu (IVA no inclòs) 33.00 €** Preu vàlid: 2015.

Suplement festiu: 0

Notes:

---

## Menús

---

Ref. P7001

### **Celebració / Menú 4**

Torrades amb mantega d'anxova

Milfulls mini d'albergínia gratin

Salmó marinat a les herbes guilleres

Musclos atigretats

Croquetes fetes a casa aperitiu

Ous de guatlla en torrades amb sobressada de Mallorca

Calamarset xipiró fregit

.

Suprema de lluç de palangre amb gambes

o

Espatlla xai Guilleries rostida al romaní

.

Pastisset tebi de xocolata amb gelat de vainilla i nou garrapinyada

.

Mas Donís

Mas Collet

Font Vella 100cl.

Família Oliveda

Panets variats

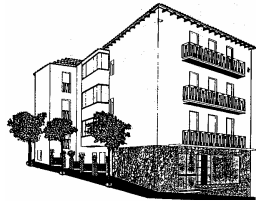
Cafè

**Preu (IVA no inclòs) 40.00 €** Preu vàlid: 2015.

Suplement festiu: 0

Notes:

---



hotel**Ripoll**\*\*\* *restaurant*

---

# *Faci's el Menú*



### **APERITIU A**

**5.90 €**

1. Canya de fuet amb torrada i xupito de tomàquet amanit
2. Salmó marinat
3. Gambetes saltejades all i julivert

### **APERITIU B**

**14.85 €**

1. Mantega d'anxova amb torrades
2. Canya de fuet amb torrada i xupito de tomàquet amanit
3. Salmó marinat a les herbes guilleres
4. Musclos a la vinagreta
5. Pinxo de botifarra negra amb poma
6. Croquetes fetes a casa
7. Milfulls d'albergínia gratinat al parmesà
8. Ous de guatlles en torrades amb sobrassada de Mallorca
9. Calamarsets fregits
10. Gambetes saltejades all i julivert
11. Popets enfogats
12. Mandonguilles amb sípia

### **APERITIU C**

**45.50 €**

1. Mantega d'anxova i Mantega d'all i julivert amb torrades
2. Salmó marinat a les herbes guilleres
3. Terrina de foie amb ratafia i jaumets
4. Coca de recapte amb arengada i botifarra
5. Pop a la gallega
6. Cassoleta de gambes amb alls i tires de sípia
7. Milfulls de brandada de bacallà
8. Musclos atigretats
9. Sonsus fregits
10. Calamars a la romana
11. Cloïses a la donostiarra
12. Gambes de la costa a la planxa (3 unitats)

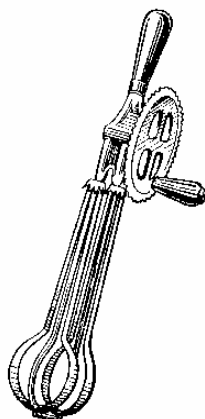
Podem fer-li un  
pressupost a  
mida amb els  
aperitius que  
Vostè desitgi.



## PEIX I MARISC DE LA COSTA

TRONC DE LLUÇ SOBRE FONS DE PATATA AMB ALLS CRUIXENTS	18.90 €
LLENGUADO A L'AMETLLA	22.50 €
RAP GRATINAT AL PERFUM DELS ALLS CONFITATS	23.10 €
SUPREMA DE LLOBARRO A LA PLANXA AMB PERNIL DE JABUGO	18.90 €
LLENGUADO AMB LLAGOSTINS A LA PLANXA AMB SALSES MAIONESA I ROMESC	24.50 €
GRAELLADA DE PEIX I MARISC AMB SALSES MAIONESA I ROMESC 1 Lluç, 1 Rap, ½ Lenguado, 2 Gambes de la costa, 1 Escamarlà de la Costa, 1 Calamars i Navalles	46.50 €
SARSUELA DE PEIX I MARISC 1 Lluç, 1 Rap, 1 Orada, 2 Gambes de la costa, 1 Escamarlà de la osta, Calamars rodella i Cloïses	49.90 €

El preu de l'apartat **Peix i Marisc de la Costa** és orientatiu



## CARNS GUISADES

PERNIL DE PORC ROSTIT AMB DOLÇ GRANA	7.95 €
LLATA DE VEDELLA A LA JARDINERA CASOLANA	10.95 €
MILFULLS DE VEDELLA I POMA AMB BOLETS	15.50 €
POLLASTRE DE PAGÈS AMB ESCAMARLANS	11.85 €
ESPATLLA DE XAI ROSTIDA AL ROMANÍ	11.95 €
CABRIT ROSTIT A LES HERBES AMB GUARNIMENT D'HORTALISSES DE TEMPORADA	16.95 €
PEU DE PORC FARCIT DE LLUÇ I BOLETS AMB ESCAMARLANS	10.50 €
CONFIT D'ÀNEC AMB FRUITES DEL BOSC	9.50 €
FILET DE DE VEDELLA AMB SALSA DE BOLETS	25.00 €

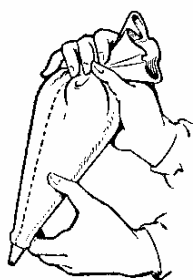
## CARNS A LA BRASA

BOTIFARRA DE SANT HILARI A LA BRASA AMB GUARNIMENT I ALLIOLI	7.90 €
GRAELLADA DE CARNS A LA BRASA AMB GUARNIMENT I ALLIOLI Xai, Conill, Llom, Botifarra de la bona, Pollastre, Patates al forn i Ceba romana	9.50 €
ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA AMB GUARNIMENT	15.90 €
FILET DE VEDELLA A LA BRASA AMB GUARNIMENT	25.50 €



## POSTRES

PASTÍS DE CELEBRACIÓ AL GUST	6.95 €
PROFITEROLES DE NATA AMB XOCOLATA CALENTA	5.95 €
PINYA NATURAL AMB CREMA CREMADA	6.95 €
SORBET FET A CASA DE FRUITS VERMELLS O LLIMONA AMB MENTA	4.95 €
GELAT FET A CASA DE NATA O XOCOLATA O VAINILLA O TURRÓ O MEL O RATAFIA	4.95 €
CANELÓ DE POMES I PANSES AMB CREMA	6.95 €
PASTISSET TEBI DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	7.25 €
BORRATXO D'HERBES AMB GELAT DE RATAFIA I NOUS GARRAPINYADES	7.25 €
GRATINAT DE MADUIXETES	7.95 €



## VINS BLANC / ROSAT / NEGRE / CAVES

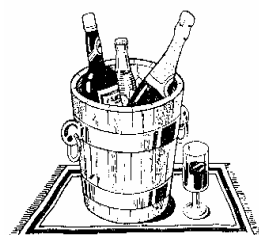
TENIM A LA SEVA DISPOSICIÓ LA CARTA DE VINS I CAVES, ESPECIALITZADA EN DENOMINACIONS D'ORIGEN (D.O.) DE CATALUNYA, QUE ANEM RENOVANT CADA TRIMESTRE.

A MÉS TAMBÉ HI HA UNA SELECCIÓ DE VINS D'ALTRES D.O., COM RIOJA, RIBERA DEL DUERO, ....

SI VOSTÈ TÉ ALGUNA PREFERÈNCIA PER ALGUN VI I CAVA CONCRET, NOMÉS FA FALTA QUE ENS HO INDIQUI.

### ALTRES

AIGÜES MINERALS I PA	2.25 €
CAFÈ	1.50 €
CAFÈ I LICORS	4.75 €
CAFÈ I LICORS (AMB WHISKY DE MALTA)	8.50 €
TARGETONS-MINUTES	1.95 €
FLORS	4.50 €



**MENÚ DELS NENS I LES NENES**

13.50 €

**APERITIUS FREDS I CALENTS**

Olives

Patates xips

Llangonissa

Formatge

Croquetes

Calamars a la romana

Bunyols de bacallà

**PLAT A ESCOLLIR ENTRE**

CANELONS CAN RIPOLL

POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES

FREGIDES

ESCALOPA DE LLOM AMB PATATES

FREGIDES

**POSTRE**

GELAT

PA I BEGUDES REFRESCANTS



**Ripoll**  
*restaurant*  
**hotel\*\*\***

SANT HILARI SACALM

---

[www.hotelripoll.cat](http://www.hotelripoll.cat)

c/ Vic, 26  
17403 Sant Hilari Sacalm

[info@hotelripoll.cat](mailto:info@hotelripoll.cat)  
t 972 868 025  
f 972 868 026

gps 41.879627, 2.507385

