LA CARTA DE TARDOR

La tardor arriba a Setcases carregada d'aromes, colors i sabors únics. La nostra carta ret homenatge als productes d'aquesta època de l'any —bolets, castanyes, carbassa, figues i caça—, amb una cuina arrelada al territori i elaborada amb respecte, sensibilitat i estima pel producte.

LA CARTA DE OTOÑO

El otoño llega a Setcases cargado de aromas, colores y sabores únicos. Nuestra carta rinde homenaje a los productos de esta época del año —setas, castañas, calabaza, higos y caza—, con una cocina arraigada al territorio y elaborada con respeto, sensibilidad y cariño por el producto.

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

PLATS PER PICAR

Assortit de croquetes del Rebost del Pont9 amb salsa romesco
Surtido de croquetas del Rebost del Pont9 con salsa romesco **11,95€**

Pernil de gla amb pa amb tomàquet
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate **19,50€**

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet
Anchoas de l'Escala con pan con tomate **16,95€**

Fusta d'embotits de Sant Pau de Segúries amb pa amb tomàquet
Tabla de embutidos de Sant Pau de Segúries con pan con tomate **17,50€**

Cargols a la llauna a l'estil de la Francina
Caracoles a la llauna al estilo de Francina **16,50€**

Terrina de foie d'ànec fet a casa
Terrina de foie de pato hecho a casa **17,50€**

Calamars a la romana amb maionesa
Calamares a la romana con mayonesa **16,50€**

ELS ENTRANTS

Amanida Xató amb bacallà esqueixat, ventresca de tonyina i romesco
Ensalada Xató con bacalao desmigado, ventresca de atún y romesco **14,75€**

Trinxat de la Cerdanya amb patates de Molló i cansalada ibèrica
Trinxat de la Cerdanya con patatas de Molló y panceta ibérica **14,25€**

Ous estrellats de Ca la Xica amb botifarra del perol i trumfes de Molló
Huevos estrellados de Ca la Xica con botifarra del perol y patatas de Molló **15,85€**

Coca de recapte amb escalivada i anxoves de l'Escala
Coca de recapte con escalivada y anchoas de l'Escala **15,75€**

Crema de carbassa amb ous escaldats i bolets saltejats
Crema de calabaza con huevos escalfados y setas salteadas **13,75€**

Escudella de galets amb pilota
Escudella de galets con pelota **13,85€**

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel
Canelones tradicionales gratinados con bechamel **13,75€**

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

ELS CLÀSSICS DE LA CASA

Espatlla de xai del Ripollès al Forn amb moniato
Paletilla de cordero del Ripollès al horno con boniato **19,25€**

Magret d'ànec 5 aglans amb peres al vi de l'Empordà
Magret de pato 5 bellotas con peras al vino del Empordà **18,50€**

Fricandó de vedella de Girona amb rossinyols
Fricandó de ternera de Girona con rebozuelos **18,95€**

Pollastre de pagès guisat amb prunes
Pollo de corral guisado con ciruelas **18,95€**

Galtes de vedella de Girona amb salsa de ratafia i puré de trumfes de Molló
Carrilleras de ternera de Girona con salsa de ratafía y puré de patatas de Molló **18,95€**

Civet de senglar amb castanyes
Civet de jabalí con castañas **18,95€**

LES CARNS DE PROXIMITAT

Filet de vedella de Girona amb xips de moniato
Solomillo de ternera de Girona con chips de boniato **26,50€**

Xai de ramat a la brasa amb patates fregides i salsa de romesco
Cordero de rebaño a la brasa con patatas fritas y salsa romesco **17,95€**

Costelló de porc Duroc del Mas Lladré a baixa temperatura i acabat a la brasa
Costillar de cerdo Duroc de Mas Lladré a baja temperatura y acabado a la brasa **16,95€**

Picantó a la brasa amb patates fregides i all i oli
Picantón a la brasa con patatas fritas y alioli **15,75€**

Entrecot de vedella de Girona amb bolets saltejats
Entrecot de ternera de Girona con setas salteadas **25€**

Cabrit arrebossat dels cosins de Sant Jaume amb patates fregides
Cabrito rebozado de los primos de Sant Jaume con patatas fritas **23,75€**

ESPECIALITATS DE LA CASA

Bacallà amb rossinyols saltejats
Bacalao con rebozuelos salteados **21,75€**

Bacallà gratinat amb all i oli de mel de Setcases
Bacalao gratinado con alioli de miel de Setcases **19,75€**

Calamars a la planxa saltejats amb ceps
Calamares a la plancha salteados con boletus **17,75€**

Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc
Arroz de montaña con botifarra y costilla de cerdo **17,85€**

Servei d'oli, aigua i pa cuit a casa
Servicio de aceite, agua y pan hecho en casa 2,50€ p/p

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

LES POSTRES

ELS GELATS

Gelat de crocant amb salsa de cafè i xocolata al "Cointreau"
Helado de crocant con salsa de café y chocolate al Cointreau **6,75€**

Gelat de turró amb salsa de ratafia
Helado de turrón con salsa de ratafía **6,50€**

Sorbet de poma al Calvados
Sorbete de manzana al Calvados **7,50€**

Bescuit gelat amb xocolata calenta
Bizcocho helado con chocolate caliente **6,50€**

Gelat de galetes de Camprodon
Helado de galletas de Camprodon 6,50€

Sorbet de llimona al Marc de Cava
Sorbete de limón al Marc de Cava **7,50€**

LES TRADICIONALS

La torrada de Santa Teresa amb gelat de Crema Catalana
Torrija con helado de Crema Catalana **8,50€**

Lioneses de nata amb xocolata calenta
Lionesas de nata con chocolate caliente **7,25€**

Crema Catalana
Crema Catalana 5,75€

Flam d'ou amb nata
Flan de huevo con nata **5,75€**

Mil fulles de **mató** de La Moixa amb fruits secs i mel de Setcases
Milhojas de **requesón** de La Moixa con frutos secos y miel de Setcases **7,75€**

Postres de músic amb moscatell
Postres de músico con moscatel **5,75€**

Pastís de formatge amb confitura de fruits vermells
Tarta de queso con confitura de frutos rojos **7,50€**

Amanida de fruites naturals tallades al moment
Ensalada de frutas naturales cortadas al momento **5,75€**

Taps de Cadaqués al Rom
Taps de Cadaqués al Ron **7,75€**

Assortit de formatges catalans amb confitures casolanes
Surtido de quesos catalanes con confituras caseras **9,75€**

Valencià
Valenciano 6,50€

Cafè irlandès
Café irlandés 9,75€

ELS VINS DOLÇOS

Torre de Capmany " Moscatell"
D.O. EMPORDÀ 14,50€ / 5,50€

Avi Arrufí blanc dolç
D.O. TERRA ALTA 21€ /7,50€

Lustau San Emilio "Pedro Ximenez"
D.O. JEREZ 36€ / 6,50€