LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

LA CARTE D'AUTOMNE

L'automne arrive à Setcases chargé d'arômes, de couleurs et de saveurs uniques. Notre carte rend hommage aux produits de cette période de l'année —champignons, châtaignes, courge, figues et gibier—, avec une cuisine ancrée dans le territoire et élaborée avec respect, sensibilité et amour du produit.

AUTUMN MENU

Autumn arrives in Setcases loaded with aromas, colors, and unique flavors. Our menu pays homage to the products of this time of year —mushrooms, chestnuts, pumpkin, figs, and game—, featuring a cuisine rooted in the territory and crafted with respect, sensitivity, and love for the product.

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

PLATS À PARTAGER

Assortiment de croquettes du Rebost del Pont9 avec sauce romesco
Assorted croquettes from Rebost del Pont9 with romesco sauce **11,95€**

Jambon de gland avec pain à la tomate
Acorn-fed ham with bread and tomato **19,50€**

Anchois de l'Escala avec pain à la tomate
Anchovies from l'Escala with bread and tomato **16,95€**

Plateau de charcuterie de Sant Pau de Segúries avec pain à la tomate
Cold cuts board from Sant Pau de Segúries with bread and tomato **17,50€**

Escargots à la llauna à la manière de Francina
Snails "a la llauna" style Francina **16,50€**

Terrine de foie gras de canard fait maison
Homemade **duck foie terrine 17,50€**

Calamaris à la romaine avec mayonnaise
Squid fried in batter with mayonnaise **16,50€**

ENTRÉES

Salade Xató aux effilochés de morue, ventrèche de thon et romesco
Xató salad with shredded salt cod, tuna belly, and romesco **14,75€**

Trinxat de la Cerdanya aux pommes de terre de Molló et poitrine de porc ibérique
Trinxat de la Cerdanya with Molló potatoes and Iberian pork belly **14,25€**

Œufs au plat « Ca la Xica » à la botifarra del perol et pommes de terre de Molló
"Ca la Xica" fried eggs with botifarra del perol sausage and Molló potatoes **15,85€**

Coca de recapte à "l'escalivada" (legumes) et anchois de l'Escala
Coca de recapte with "escalivada" (vegetables) and L'Escala anchovies **15,75€**

Velouté de citrouille aux œufs pochés et poêlée de champignons
Pumpkin soup with poached eggs and sautéed mushrooms **13,75€**

Escudella de galets soupe avec sa farce de viande (pilota)
Escudella soup with galets pasta and meatball (pilota) **13,85€**

Cannellonis traditionnels gratinés à la béchamel
Traditional gratin cannelloni with béchamel **13,75€**

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

LES CLASSIQUES DE LA COMA

Épaule d'agneau du Ripollès au four avec patate douce
Roast Ripollès lamb shoulder with sweet potato **19,25€**

Magret de canard 5 aglans avec poires au vin de l'Empordà
Duck breast 5 bellotas with pears in Empordà wine **18,50€**

Fricandó de veau de Gérone aux chanterelles
Girona veal fricandeau with chanterelles **18,95€**

Poulet fermier mijoté aux pruneaux
Braised free-range chicken with prunes **18,95€**

Joues de veau de Gérone à la sauce ratafia et purée de pommes de terre de Molló
Girona veal cheeks with ratafia sauce and Molló potato puree **18,95€**

Civet de sanglier aux châtaignes
Wild boar civet with chestnuts **18,95€**

LES VIANDES DE PROXIMITÉ

Filet de veau de Gérone avec chips de patate douce
Girona beef tenderloin with sweet potato chips **26,50€**

Agneau de troupeau grillé avec frites et sauce romesco
Grilled herd lamb with French fries and romesco sauce **17,95€**

Travers de porc Duroc du Mas Lladré à basse température et fini au barbecue
Slow-cooked Duroc pork ribs from Mas Lladré finished on the grill **16,95€**

Coquelet grillé avec frites et aïoli
Grilled poussin with French fries and aioli **15,75€**

Entrecôte de veau de Gérone aux champignons sautés
Girona beef ribeye steak with sautéed mushrooms **25€**

Chevreau pané des cousins de Sant Jaume avec frites
Breaded kid goat from the cousins of Sant Jaume with French fries **23,75€**

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Cabillaud aux chanterelles sautées
Cod with sautéed chanterelles **21,75€**

Cabillaud gratiné à l'aïoli au miel de Setcases
Cod au gratin with Setcases honey aioli **19,75€**

Calamars à la planche sautés aux cèpes
Grilled squid sautéed with porcini mushrooms **17,75€**

Riz de montagne à la saucisse et travers de porc
Mountain rice with pork sausage and pork rib **17,85€**

Service d'huile, d'eau et de pain fait maison
Service of oil, water, and bread 2,50€ p/p

LA COMA
HOTEL RESTAURANT
* * *

DESSERTS

GLACES

Glace croquante avec sauce café et chocolat au Cointreau
Crunchy nougat ice cream with coffee and chocolate Cointreau sauce **6,75€**

Glace au nougat avec sauce à la ratafia
Nougat ice cream with ratafia sauce **6,50€**

Sorbet de pomme au Calvados
Apple sorbet with Calvados **7,50€**

Gâteau glacé avec chocolat chaud
Frozen sponge cake with hot chocolate **6,50€**

Glace aux biscuits de Camprodon
Camprodon cookie ice cream **6,50€**

Sorbet citron au Marc de Cava
Lemon sorbet with Marc de Cava **7,50€**

LES TRADITIONNELS

Pain perdu de Santa Teresa avec glace à la crème catalane
Santa Teresa French toast with Catalan Cream ice cream **8,50€**

Choux à la crème avec chocolat chaud
Choux pastries with whipped cream and hot chocolate **7,25€**

Crème catalane
Catalan Cream **5,75€**

Flan aux œufs avec crème chantilly
Egg flan with cream **5,75€**

Mille-feuille de **fromage frais** La Moixa avec fruits secs et miel de Setcases
Cottage cheese La Moixa millefeuille with nuts and Setcases honey **7,75€**

Dessert du musicien avec muscat
Musician's dessert with muscat wine **5,75€**

Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges
Cheesecake with red fruit jam **7,50€**

Salade de fruits frais coupés sur demande
Fresh fruit salad, cut to order **5,75€**

Taps de Cadaqués avec Rhum
Taps de Cadaqués with Rum **7,75€**

Assortiment de fromages catalans avec confitures artisanales
Catalan cheeses assortment with homemade jams **9,75€**

Valencien
Valencian cocktail **6,50€**

Café irlandais
Irish coffee **9,75€**

VINS DOUX

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€