

CARTA L'HORT

Ensaladas

- Ensalada Típica Catalana (con surtido de embutidos caseros): 7,86
- Ensalada Verde: 4,34
- Ensalada del Huerto y Corral (patatas hervidas, lechuga, tomate, huevos duros, pollo, aceitunas, pepinillos, cebolla y aliñado con mayonesa casera): 7,86
- "Xatonada" de Valls: 8,47
- Ensalada de Tres Tomates con Mozzarella y Recula: 7,86
- Ensalada Moderna (pechuga de pavo asada, roquefort, bacón, almendras, cebolla, aceitunas negras, picatostes y aderezado con vinagreta clásica): 7,86
- Ensalada de Pasta Fresca de Verduras (queso, almendras, bacón, aceite de olivas negras y jamón ibérico): 9,07
- Ensalada de Recula con Queso de Cabra, Tomate, Cruitions y Piñones: 7,86
- Ensalada de Aguacate con Langostinos: 9,90
- Ensalada Golosa (lechuga, gambas, piña natural y salsa rosa): 9,68

Entrantes

- Plato de Jamón de Bodega: 7,70
- Bandeja de jamón ibérico: 13,75
- Escalivada (pimiento, berenjena, cebolla y filetes de anchoa): 7,59
- Filetes de Pollo Orli con Salsa de Mostaza (deliciosos palitos de pollo de corral con salsa de mostaza): 6,18
- Pica Pica L'Hort: 12,10
- Cazuela Gratinada de Pimientos del Piquillo y Rellenos (con brandada de bacalao y con emmental): 8,25
- Carpaccio de Avestruz (filete de avestruz al parmesano): 11,55
- Sinfonía de Patés con Torraditas: 9,90
- Carpaccio de Bacalao ahumado: 12,65
- Espárragos Silvestres Gratinados con Gorgonzola: 7,26
- Carpaccio de Ternera (ternera fría cortada finísima y curada con limón, hierbas y Parmesano): 11,55
- Espárragos blancos con Jamón Ibérico: 12,10
- Cazuela de Setas con Bacalao: 11,55
- Espárragos Trigueros a la Brasa: 6,16
- Salmón Ahumado con Queso Fresco y Torraditas: 11,55
- Canelones de la Abuela con Bechamel: 5,50
- Tarrina de Queso Provolone con Setas al Horno de Leña: 8,80
- Parrillada de Verduras (plato vegetariano): 9,39
- Piña y Melón con Jamón del País: 8,80
- Surtido de Quesos: 11,55
- Patatas cocidas a la brasa: 3,41
- Gambas al Ajillo: 12,65
- Calamares Caseros a la Andaluza: 7,15

- Entremés de Embutidos: 6,60
- Esqueixada de Bacalao: 7,15
- Salteado de Setas del Bosque: 8,80
- Canelones de pescado y marisco: 9,00
- Buñuelos de Bacalao Caseros: 7,00

Pizzas cocidas en horno de leña

- La Huerto del Cura (tomate con orégano, champiñones, berenjena, pimientos escalivados, cebolla y tomate natural) 13,20, pequeña 8,47
- Tropical (bacón, piña y jamón de York): 13,20, pequeña 8,47
- Coca de escalivada con anchoas: 13,20
- Marinera (atún, olivas negras y gambas): 15,40, pequeña 11,00
- Calzone (jamón de York, champiñones, queso y tomate): 13,20
- Bacalao (tomate natural, cebolla y olivas): 11,00, pequeña 7,70
- Ahumada (tomate, mozzarella y salmón): 15,40, pequeña 11,00
- Tomate italiano, Mozzarella y recula: 13,20, pequeña 8,47
- Surtido de quesos (la reina de nuestras pizzas, quatro quesos de calidad, aromatizados y fundiéndose en nuestro horno de leña): 13,20, pequeña 8,47
- Ibérica (tomate, mozzarella y jamón) 16,00, pequeña 11,00

Panes

- Pan (con tomate): 1,50

Tostadas

- Torrada de embutidos: 9,07, pequeña 6,6
- De escalivada con anchoas y bonito: 13,75, pequeña 10,45
- De Salmón Ahumado Relleno de Setas y Gambas: 13,75, pequeña 9,07
- Torrada de Jamón Ibérico: 14,30, pequeña 9,09

Pastas con queso parmesano al gusto

- Linguine con pescado y marisco: 13,75
- Tallarines a la Carbonara: 8,25
- Tallarines al Pesto: 8,25
- Tallarines a la carbonara de setas: 9,35
- Penne (macarrones) a la gorgonzola: 8,25
- Tallarines Negros con Salsa de Berberechos y Tomate: 9,35
- Penne (macarrones) con Tomate y Queso Fresco: 8,25
- Penne (macarrones) a la Napolitana: 8,25
- Tortellaci Gigante de Salmón y Queso a la Panna: 8,25
- Raviolis con Espárragos a la Gorgonzola: 9,35
- Raviolis de Alcachofas con Salsa Pesto: 9,35

Arroces

- Paella de Marisco: 15,00
- Paella Mixta: 8,25

- Arroz Caldoso de Bogabante: 18,00

Carnes

- Entrecot a la brasa: 15,18
- Entrecot gratinado al roquefort: 16,28
- A la pimienta verde: 16,28
- Al Foie: 16,28
- Solomillo de Ternera a la Brasa: 15,95
- Solomillo al Roquefort: 16,00
- Solomillo a la Pimienta Verde: 16,00
- Al foie: 16,00
- Brochette de solomilo a la mantequilla de hierbas: 14,30
- Chuletón de Buey Vasco al Carbón (1.500 grms/2 personas): 33,00
- Hamburguesa casera 100% Ternera al Carbón (350 grms): 8,47
- Hamburguesa casera 100% Ternera al carbón con queso (350 grms): 11,00
- Churrasco Adobado estilo Argentino con Hierbas de Provenza a la Brasa: 7,70
- Costillas y Chuletas de Cordero a la Brasa: 12,98
- Brochette de Cordero a la Brasa con Piña Natural: 11,00
- Costillitas de Cabrito a la Milanesa; 13,20
- Magret de Pato a la Brasa: 12,10
- Magret de Pato Gratinado con Emmental: 13,20
- Entrecot de Carne de Potro: 11,00
- ½ Pollo a la Brasa: 6,60
- Pechuga de Pollo al Horno con Emmental Fundido: 6,16
- Butifarra de Payés: 6,16
- Brochette de Butifarras con Verduras a la Brasa: 12,65
- Chorizo Criollo a la Brasa: 4,95
- Chorizo Fresco: 4,95
- Pies de Cerdo Hervidos con sus Hierbas y Marcado al Carbón: 5,70
- Carrillos de Cerdo a la Brasa: 5,61
- Lomo de Cerdo: 4,73
- Conejo de Granja a la Brasa: 8,47
- Espalditas de ternera de Aragón asadas: 10,50
- Cochinillo de Segovia asado: 15,50

(Todas las carnes llevan un acompañamiento de dos salsas y guarniciones del día)

Pescado

- Bacalao desalado a la "Llauna": 15,95
- Rape a la Marinera: 18,15
- Bacalao desalado con samfaina: 15,95
- Rape a la Plancha: 17,05
- Tronco de merluza: 11,55
- Bacalao a la Romana: 14,85
- Dorada al estilo Santurce: 12,00
- Tronco de Merluza a la Plancha: 11,55

- Brochette de Rape Gratinada al Allioli con fondo de Tomate: 15,95
- Ventrisca de atún a la plancha: 11,55

(I.V.A. no incluido)