



Menú Medieval Càtar

*Amanit dels Bons Homes***

- ◆ *Patè medieval de cigrons i bolets***
 - ◆ *Crudités*

--

*Sopa Medieval***

- ◆ *Porrada (sopa de porros i llet d'ametlla)***
 - ◆ *Faves monàstiques***
 - ◆ *Flaó d'albergínies***
 - ◆ *Trinxat de Cerdanya*
- Croquetes de ceps i espinacs***

--

*Cruixent de peix***

- ◆ *Costella de porc amb salsa nostrada**
- Escorredisses (truites de riu) escabetxades***
 - ◆ *Espatlla de xai al forn**

Carns a la brasa amb salses medievals:

- *Salsa pebrada***
- *Allada blanca***
 - ◆ *Llapí (conill)**
- ◆ *Bistec de vedella ecològica**
 - ◆ *Xai**

--

Les postres:

Gran varietat de postres de pastisseria fets a casa

- ◆ *Menjar blanc***
- ◆ *Crema catalana*
 - ◆ *Flams*
- ◆ *Mató de Prullans amb mel o anís*
 - ◆ *logurt artesà de Prullans*
 - ◆ *Arròs amb llet*
- Fruita fresca*

**** Plats que compleixen els requisits dels càtars (vegetarians)**

*** Plats medievals que no podien menjar els càtars**

- ◆ **Sense gluten**

*Vins: Blancs o negres de Bodegues Raimat Clamor - D.O. Costers del Segre
Inclou també aigües minerals i cafès*



Menú Medieval Cátaro

*Ensalada de los Cátaros***

- ◆ *Paté medieval de garbanzos y setas***
- ◆ *Crudités*

--

*Sopa Medieval***

- ◆ *Porrada (sopa de puerros y leche de almendras)***
 - ◆ *Habas monásticas***
 - ◆ *Pastel de berenjenas***
 - ◆ *Col y patatas*
- ◆ *Croquetas de setas i espinacas***

--

*Crujiente de pescado***

- ◆ *Costilla de Cerdo con salsa nostrada**
 - ◆ *Trucha escabechada***
- ◆ *Paletilla de cordero al horno**

Carnes a la brasa con salsas medievales:

- *Salsa pebrada***
- *Ajada blanca***
 - ◆ *Conejo**
- ◆ *Bistec de ternera ecológica**
 - ◆ *Cordero**

--

Los postres:

Gran variedad de postres de pastelería hechos en casa

- ◆ *Manjar blanco***
- ◆ *Crema catalana*
 - ◆ *Flanes*
- ◆ *Requesón de Prullans con miel o anís*
 - ◆ *Yogur artesano de Prullans*
 - ◆ *Arroz con leche*
 - ◆ *Fruta Fresca*

**** Platos que cumplen los requisitos de los cátaros (vegetarianos)**

*** Platos medievales que no podían comer los cátaros**

- ◆ **Sin gluten**

Vinos: Blancos o negros de Bodegas Raïmat Clamor - DO Costers del Segre
Incluye también aguas minerales y cafés



Medieval & Cathar Menu

*Good Men's Salad***

- ◆ *Medieval pâté of chickpeas and mushrooms***
 - ◆ *Crudities*

--

*Medieval soup***

- ◆ *"Porrada" (Leek soup and almond milk)***
 - ◆ *Monastic beans***
 - ◆ *Eggplant cake***
 - ◆ *Cabbage and potato stew*
- ◆ *Mushrooms and spinach croquettes***

--

*Crispy Fish***

- ◆ *Pork rib with "nostrada" sauce**
- ◆ *Marinated trout***
- ◆ *Baked shoulder of lamb**

Grilled meat with Medieval sauces:

- *Pepper sauce ***
- *White garlic medieval sauce ***
 - ◆ *Rabbit**
 - ◆ *Organic Beef**
 - ◆ *Lamb**

--

Desserts:

Variety of homemade cakes

- ◆ *White pudding***
- ◆ *Catalan cream*
- ◆ *Puddings*
- ◆ *Ricotta cheese from Prullans with honey or anise*
 - ◆ *Artisan Yogurt from Prullans*
 - ◆ *Rice pudding*
- ◆ *Fresh fruit*

*Dishes ** compliant Cathar (vegetarian)*

** Medieval food which the Cathars could not eat*

◆ *Gluten free*

Wines: White or black Wine Raimat - D·OCosters del Segre
Includes mineral water and coffee

Mittelalterlichen Catharmenu



*Good Men Salate***

- ◆ *Mittelalterlichen Erbsen und Pilzen-Paté***
 - ◆ *Crudités*

--

*Medieval Suppe***

- ◆ *Lauch-Suppe und Mandel-Milch***
 - ◆ *Klösterlichen Bohnen***
 - ◆ *Auberginenpastete***
 - ◆ *Kohl-Kartoffel-Eintopf*
- ◆ *Pilze und Spinat Kroketten***

--

*Crispy Fisch***

- ◆ *Schweinkotelette mit nostrada sauce **
 - ◆ *Forelle mit marinade***
 - ◆ *Lammschulter**

Grillfleisch mit Medieval Saucen:

- *Pepper sauce***
- *Knoblauch weiß***
 - ◆ *Kaninchen**
 - ◆ *Bio-Rind**
 - ◆ *Lamb**

--

Die Nachtischen:

Hausgemachten Küchen

- ◆ *Weißer Pudding***
- ◆ *katalanische Creme*
 - ◆ *Puddings*
- ◆ *Prullans Ricotta mit Honig und Anis*
 - ◆ *Prullans Yogurt*
 - ◆ *Milchreis*
- ◆ *Obst*

*+Speisen** die die Katharer aßen (vegetanish)*

** Speisen, welche die Katharer essen nicht konnten*

◆ *Gluten frei*

*Weine: Weiß oder Rotwein raimat Clamor - ABI Coastal Segre
Mineralwasser und Kaffee beinhaltet*



Menu Cathare Médiéval

*Salade des bons hommes***

- ◆ *Paté médiévale de pois chiches et champignons***
 - ◆ *Crudités*

--

*Soupe médiévale***

- ◆ *Soupe aux poireaux et au lait d'amande***
 - ◆ *Haricots monastique***
 - ◆ *Quiche aux aubergines***
 - ◆ *Chou et pomme de terre*
- ◆ *Croquettes aux épinards et champignons***

--

*Poisson croustillant ***

- ◆ *Côtelette de porc avec sauce « nostrada » **
 - ◆ *Truite à l'escabèche***
 - ◆ *Épaule d'agneau au four**

Grillades avec sauces médiévales:

- *Sauce au poivre***
- *À l'ail blanc***
 - ◆ *Lapin**
- ◆ *Bœuf biologique**
 - ◆ *Lamb**

--

Les desserts:

- ◆ *Variété de gâteaux faits à la maison*
 - ◆ *Pudding blanc***
 - ◆ *Crème catalane*
 - ◆ *Crème caramel*
- ◆ *Ricotta de Prullans avec du miel et anis*
 - ◆ *Yogourt Artisanal de Prullans*
 - ◆ *Riz au lait*
 - ◆ *Fruits frais*

*Plats ** compatibles avec les Cathares (végétariens)*

- * *Plats Médiévaux que les Cathares ne pouvaient pas manger*
 - ◆ *Sans gluten*

Vins: blanc ou noir Raimat - D.O Costers Segre
Eaux minérales et cafés

Middeleeuws Katharenmenu



*Salade Good Men***

- ◆ *Middeleeuwse paté met kikkererwten en champignons***
 - ◆ *Crudités*

--

*Middeleeuwse soep***

- ◆ *Preisoep met amandelmelk***
 - ◆ *Kloosterboontjes***
 - ◆ *Flaó aubergine***
- ◆ *Stamppot met winterkool*
- ◆ *Champignons en spinazie kroketten***

--

*Knapperige vis***

- ◆ *Steak met proc nostrada saus**
- ◆ *Gemarineerde forel***
 - ◆ *Lam uit de oven**

Gegrild vlees met middeleeuwse sauzen

- *Peppersaus***
- *Knoflooksaus***
 - ◆ *Konijn**
- ◆ *Biologisch rundvlees**
 - ◆ *Lam**

--

De desserts:

Gevarieerd menu van huisgemaakte desserts

- ◆ *Witte pudding***
- ◆ *Crèma catalana*
- ◆ *Caramelcrème*
- ◆ *Prullans Ricotta met honing en anijs*
- ◆ *Zelfgemaakte yoghurt uit Prullans*
 - ◆ *Rijstepap*
 - ◆ *Fruit*

*Gerechten ** welke de katharen eten mochten*

** Gerechten welke de Katharen niet nuttigen mochten*

- ◆ *Gluten frei*

Wijnen: witte of rode wijn Raimat Clameur - D·O Costers del Segre
Water en koffie inbegrepen



СРЕДНЕВЕКОВОЕ КАТАРСКОЕ МЕНЮ

*Катарское оформление***

- ◆ *Средневековый паишет из турецкого гороха и грибов***

—

*Средневековый суп***

- ◆ *“Поррада” (суп из лука-порея и миндального молока)***
 - ◆ *Монастырские бобы***
 - ◆ *“Флао” из баклажанов***
 - ◆ *Капуста и картофель*
- ◆ *Крокеты с грибами и шпинатом***

—

*Хрустящая рыбка***

- ◆ *Свинные рёбрышки с соусом “Нострада” (мёд, уксус, горчица)**
 - ◆ *Маринованная форель***
 - ◆ *Лопатка барашка запечённая в печи**

Мясо-гриль со средневековыми соусами:

- *Соус “Пебрада” (из душистого и чёрного перца)***
- *Белый чесночный соус***
 - ◆ *Кролик**
- ◆ *Бифштекс из экологической телятины**
- ◆ *Барашек**

—

Десерты:

Большое разнообразие кондитерских десертов по домашнему

- ◆ *Белое яство***
- ◆ *Каталанский крем*
 - ◆ *пудинги*
- ◆ *Творог “Прулянс” с медом или Анисом*
 - ◆ *Йогурт ремесленный “Прулянс”*
 - ◆ *Рис с молоком*
- ◆ *Свежие фрукты*

*** Блюда, которые выполняют обязательные катарские условия*

** Средневековые блюда, которые катарцы не могли есть*

- ◆ *Без глютена*

*Вина: Белые или чёрные вина из Винных погребов Раимат Кламор -
DO Costers del Segre*

Включает также минеральные воды и кофе