



Menú Medieval Càtar

*Amanit dels Bons Homes***

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

—

*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 Raïmat 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***
- ◆ *Cruditées*

—

*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***
 - ◆ *Crudités*

—

*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 Raiimat - D'OCosters del Segre
Includes mineral water and coffee



Mittelalterlichen Catharmenu

*Good Men Salate***

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

—

*Medieval Suppe***

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

—

*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 Kuchen

- ◆ *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 beinhalt*



Menu Cathare Médiéval

*Salade des bons hommes***

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

—

*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

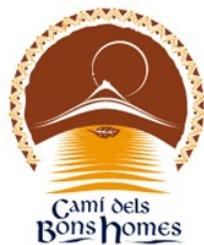
- ◆ *Pudding blanc***
 - ◆ *Crème catalane*
 - ◆ *Crème caramel*
- ◆ *Ricotta de Prullans avec du miel et anis*
 - ◆ *Yogourt Artisanal de Prullans*
 - ◆ *Riz au lait*
 - Fruits frais*

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

** Plats Médiévaux que les Cathares ne pouvaient pas manger*

- ◆ *Sans gluten*

*Vins: blanc ou noir Raiimat - D.O Costers Segre
Eaux minérales et caffés*



Middeleeuws Katharenmenu

*Salade Good Men***

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

—

*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

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

—

De desserts:

Gevarieerd menu van huisgemaakte desserts

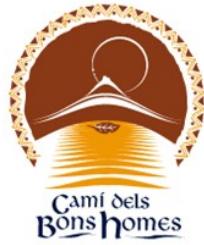
- ◆ *Witte pudding***
- ◆ *Crème catalana*
- ◆ *Caramelcrème*
- ◆ *Prullans Ricotta met honing en anijs*
- ◆ *Zelfgemaakte yoghurt uit Prullans*
 - ◆ *Rijstepap*
 - Fruit*

*Gerechten ** welke de katharen eten mochten*

** Gerechten welke de Katharen niet nuttigen mochten*

◆ *Gluten frei*

*Wijnen: witte of rode wijn Rai mat Clameur - D.O Costers del Segre
Water en koffie inbegrepen*



СРЕДНЕВЕКОВОЕ КАТАРСКОЕ МЕНЮ

*Катарское оформление***

- ◆ Средневековый паштет 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 Аниром

◆ Йогурт ремесленный “Прулянс”

◆ Рис с молоком

Свежие фрукты

****Блюда, которые выполняют обязательные катарские условия**

***Средневековые блюда, которые катары 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