#DR
RUPIT

CARTA

TERRITORI • ORIGEN • MOMENTS



La versió resumida...

La nostra història, en un minut.

El 1968, Joan Sarsanedas Planella va transformar un marge d’hort en Hort D’en Roca: un restaurant integrat a la muntanya, amb vistes úniques sobre Rupit. Sense grues, amb els materials transportats a mà i l’esforç de tot un equip.

La Núria, cunyada d’en Joan, i els seus fills van compartir-hi durant dècades una cuina catalana molt estimada. El 2021, amb la seva jubilació, el restaurant va tancar.

Soc en Pere, fill d’en Joan. Després de catorze anys als resorts d’Àsia, el 2024 vaig tornar amb la Hoa, del Vietnam, i el nostre fill Neo. Després de la reforma integral, el **23 d’octubre de 2026** vam reobrir les portes com a HDR Rupit.

Avui unim producte local, arrels catalanes i receptes vietnamites. Una carta viva, amb plats de temporada i nous sabors per descobrir. Vermuts amb vistes, dinars sense pressa, tardes de melodies i sopars per compartir.

La història continua amb vosaltres.

Primer, trieu què us ve de gust.

Després, si us agrada llegir, al final de la carta us espera una versió una mica més extensa de la nostra història. Per descobrir-la amb calma, mentre la cuina i el bar preparen la vostra comanda.

LA CARTA

TERRITORI · ORIGEN · MOMENTS

Coses bones per fer un bon pica-pica per compartir

Els Vermuts HDR

Braves HDR	6,50 €
Patates xips de bossa	2,50 €
Gilda d’anxova	2,50 €
Olives de Pico Mojón	6,00 €
Anxoves de Santoña 4 filets amb torrada de pa	7,50 €
Seitons de Santoña 6 filets	6,90 €
Musclos en escabetx	5,50 €
Escopinyes amb olives farcides	13,00 €

Les nostres taules

Taula d’espatlla ibèrica de gla	21,00 €
Taula de llom ibèric	11,00 €
Taula de xoriço ibèric	10,00 €
Taula d’embotits de pagès Llonganissa, botifarra d’ou, bull blanc i bull negre Tot d’en Peyo de Ca la Maria Carme de Rupit	15,00 €
Taula de formatges Formatges de vaca, de cabra i d’ovella De quilòmetre zero	17,50 €

Per compartir

Gambes a l’allet	C	8,50 €
Rotllets vietnamites de vegetals 2 unitats	V	5,50 €
Rotllets vietnamites de carn 2 unitats	V	6,00 €

Per acompanyar

Pa de coca torrada Amb tomàquet per sucar	2,50 €

Sense gluten

C · Plat català V · Plat vietnamita CV · Fusió de gustos d’aquí i d’allà

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip de sala.

LA CARTA

TERRITORI · ORIGEN · MOMENTS

Plats HDR · d’aquí i d’allà

Primers plats

Amanida de temporada	C	7,50 €
Patates d’Olot de carn 2 unitats	C	7,00 €
Patates d’Olot de formatge i ceba 2 unitats	C	7,00 €
Macarrons a la bolonyesa	C	7,00 €
Sopa vietnamita amb gambes	V	10,50 €
Phở de vedella Brou d’ossos de vedella, vedella fresca i bullida. Ceba vermella, enciam i ceba tendra.	V	10,00 €
Pollastre cruixent amb panko	CV	8,00 €
Fideus vietnamites fregits Amb verdures i vedella. Es pot canviar la vedella per tofu.	V	12,00 €

Segons plats

Vedella amb bolets Feta a casa	C	12,00 €
Costelles de porc al forn	C	11,00 €
Pollastre rostit	C	11,00 €
Rostit de vedella A l’estil vietnamita	V	14,50 €
Arròs fregit amb botifarra de Rupit Amb ou, verdures, cogombre i ceba fregida.	CV	10,00 €
Vedella amb salsa de pebre negre Amb arròs blanc i amanida.	CV	12,00 €
Cuixes de pollastre fregides Salsa de taronja i pinya, amanida i arròs blanc o fregit amb ou.	CV	10,00 €
Cuixes de pollastre a la planxa Crema de bolets, amanida i arròs blanc o fregit amb ou.	CV	10,00 €

Postres

Brownie de xocolata	5,50 €
Pastís de formatge	5,50 €
Iogurt grec	4,50 €

Sense gluten

C · Plat català V · Plat vietnamita CV · Fusió de gustos d’aquí i d’allà

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip de sala.

HDR RUPIT

BEGUDES

PER ACOMPANYAR CADA MOMENT

Aigües i refrescos

Aigua	2,50 €
Aigua amb gas	2,70 €
Coca-Cola	3,20 €
Coca-Cola Zero	3,20 €
Fanta taronja	2,95 €
Fanta llimona	2,95 €
Aquarius	2,95 €
Nestea	2,90 €
Tònica	2,60 €

Sucs

Suc de taronja natural	3,50 €
Suc de poma	2,60 €
Suc de préssec	2,60 €

Vermuts

Vermut blanc	4,50 €
Vermut negre	4,50 €

Cerveses

Canya Estrella	2,90 €
Canya Turia	3,70 €
Gerra 500 ml Estrella	5,00 €
Gerra 500 ml Turia	6,00 €
Clara Estrella	2,90 €
Clara Turia	3,70 €
Artesana del Montseny IPA Llauna	4,50 €
Artesana del Montseny IPA Vidre	4,50 €
Artesana del Montseny torrada	3,90 €
Voll-Damm	3,70 €

Cafès i infusions

Cafè	1,85 €
Tallat	2,10 €
Cafè amb llet	2,30 €
Americà	2,00 €
Cigaló	2,70 €
Cigaló P	2,90 €
Trifàsic	2,80 €
Trifàsic P	3,00 €
Cafè irlandès	6,50 €
Infusió	2,50 €

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip de sala abans de fer la comanda.

LICORS I COPES

SOBRETAULA · CONVERSA · MOMENTS

Gintònics

	Copa
Giró	7,00 €
Seagram’s	7,50 €
Bombay Sapphire	8,50 €
Tanqueray	8,00 €
Nordés	9,50 €
Tanqueray 0,0 · sense alcohol	8,00 €

Whiskies

	Xupito	Copa
Ballantine’s Finest	3,00 €	6,00 €
DYC 8 anys	3,00 €	6,00 €
Jameson	3,50 €	6,50 €
Cardhu 12 anys	4,50 €	8,00 €
Knockando 12 anys	4,50 €	9,00 €

Roms

	Xupito	Copa
Barceló Añejo	3,00 €	6,00 €
Brugal Añejo	3,00 €	6,00 €

Vodka i tequila

	Xupito	Copa
Absolut Vodka	3,00 €	6,00 €
José Cuervo Especial Reposado	3,00 €	5,50 €

Brandi

	Xupito	Copa
Torres 5	2,50 €	4,50 €

Licors, cremes i ratafies

	Xupito	Copa
Anís del Mono dolç	2,50 €	4,00 €
Baileys Original	3,00 €	5,00 €
Ruavieja crema	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	3,00 €	5,00 €
Ruavieja · licor d’herbes	2,50 €	4,50 €
Quevall · licor d’herbes	3,00 €	5,00 €
Quevall · Ratafia de les Bruixes	3,50 €	5,50 €
NW · ratafia ecològica	4,00 €	6,00 €

Vermuts i aperitius

	Copa
Vermut negre de la casa	4,50 €
Martini Rosso	4,50 €
Martini Extra Dry	4,50 €
De Muller Reserva	5,00 €
Donzell	4,50 €
Campari	4,50 €

Vins de la casa

	Copa	Ampolla
Vi blanc	3,50 €	14,00 €
Vi negre	3,50 €	14,00 €
Vi rosat	3,50 €	14,00 €

Sangries

	Copa	Gerra 1 l
Sangria de vi	5,00 €	16,00 €
Sangria de cava	6,00 €	20,00 €

Gintònics amb tònica Schweppes inclosa. Destil·lats i licors: sols o amb gel.
Vi: copa de 15 cl i ampolla de 75 cl. Sangria: copa de 25 cl i gerra d’1 litre.
Proposta de preus · IVA inclòs · Consulteu-nos els al·lèrgens.

Versió més extensa de la nostra història

Per si en vols saber més i t'agrada llegir.

El 1968, Joan Sarsanedas Planella, amb només 25 anys, va comprar un marge d'hort conegut com l'hort d'en Roca. Hi va construir un restaurant integrat a la muntanya, d'arquitectura singular i amb vistes panoràmiques privilegiades sobre Rupit: Hort D'en Roca.

Els materials es van transportar a mà, pujant els 83 esgraons des de la Plaça Era Nova, fins aquí o baixant pel camí que avui uneix el camp de futbol amb HDR. Sense grues ni maquinària d'elevació, l'enginy i l'esforç de tot un equip van fer possible aquest lloc.

La Núria, cunyada d'en Joan, va ajudar a portar el restaurant durant molts anys, amb una cuina catalana molt ben elaborada. S'hi van sumar els seus fills, l'Ester, la Sílvia i en Joan, nascuts i criats aquí. El 2021, la Núria es va jubilar i el negoci va tancar.

Soc en Pere, fill d'en Joan. De ben jove vaig aprendre al seu costat a fer de peó, de paleta i de fuster, fins a construir projectes propis. El meu pare, avui jubilat i amb 83 anys, és un mestre d'obres que s'ha guanyat el títol amb l'artesania i la feina ben feta de les seves obres rústiques.

El 2010, arran de la crisi immobiliària a Espanya, vaig decidir marxar a descobrir món amb una maleta a l'esquena, pocs diners i sense parlar anglès. A Koh Samui, Tailàndia, vaig començar treballant per una promotora de vil·les de luxe que també reformava resorts. Allà vaig demanar una oportunitat per entrar al departament d'enginyeria d'un hotel. Vaig començar des de baix, aprenent un ofici nou i assumint, amb els anys, més responsabilitats.

Aquell camí em va portar al Four Seasons de Koh Samui, a dos anys al Four Seasons de les Maldives i, després, a l'InterContinental de Da Nang, al Vietnam. L'última etapa va ser la construcció del Regent Phu Quoc, on vaig arribar a dirigir l'enginyeria tant d'aquest nou resort com de l'InterContinental Long Beach de la mateixa illa. Catorze anys d'aprenentatge, reptes i experiències que em van transformar.

El 2024 vaig decidir tornar a casa amb la meva dona, la Hoa, del Vietnam, i el nostre fill, en Neo, amb ganes de continuar la història familiar i aportar-hi tot allò que havia après lluny d'aquí. Després d'una reforma integral de l'edifici, que havia quedat abandonat i trist, el **23 d'octubre de 2026** vam reobrir les portes com a HDR Rupit. Avui torna a brillar amb la vostra companyia.

La passió de la Hoa per cuinar i el meu amor pels sabors d'Àsia es troben amb les arrels catalanes i el producte local: receptes autèntiques d'aquí i d'allà, amb especialitats vietnamites i una carta que evolucionarà amb les estacions i nous plats per descobrir.

Vermuts amb vistes, dinars sense pressa, tardes de melodies i sopars que conviden a allargar la conversa. Cada moment té el seu sabor i la seva música.

La nostra història continua amb vosaltres.

I si encara en voleu saber més, parleu amb en Pere. Li farà il·lusió conèixer la vostra història i compartir anècdotes d'aquí, d'allà i de tot una mica.