#DR
RUPIT

CARTA

TERRITORIO · ORIGEN · MOMENTOS

Castellano



La versión resumida...

Nuestra historia, en un minuto.

En 1968, Joan Sarsanedas Planella transformó un bancal de huerto en Hort D’en Roca: un restaurante integrado en la montaña, con vistas únicas a Rupit. Sin grúas, con los materiales transportados a mano y el esfuerzo de todo un equipo.

Núria, cuñada de Joan, y sus hijos compartieron durante décadas una cocina catalana muy querida. En 2021, con su jubilación, el restaurante cerró.

Soy Pere, hijo de Joan. En 2024 regresé de Vietnam con mi mujer, Hoa, y nuestro hijo Neo, después de catorce años en los resorts de Asia. Ese fue nuestro regreso a casa; HDR todavía no había reabierto.

Desde entonces trabajamos intensamente para hacerlo posible: estudiar la viabilidad, tramitar una nueva licencia, adaptar el edificio y reformarlo por completo. Finalmente, el 23 de octubre de 2026, HDR Rupit abrió sus puertas con un soft opening.

Una apertura para aprender, escucharos y mejorar día a día. Cocina catalana y vietnamita, propuestas de nuestro mountain rock bar y melodías para cada momento. Seguimos trabajando para que el servicio y la experiencia HDR fluyan cada día mejor.

La historia continúa con vosotros.

Primero, elegid qué os apetece.

Después, si os gusta leer, al final de la carta os espera una versión más extensa de nuestra historia. Para descubrirla con calma, mientras la cocina y el bar preparan vuestro pedido.

LA CARTA

TERRITORIO · ORIGEN · MOMENTOS

Cosas ricas para picar y compartir

Los Vermuts HDR

Bravas HDR	6,50 €
Patatas chips de bolsa	2,50 €
Gilda de anchoa	2,50 €
Aceitunas de Pico Mojón	6,00 €
Anchoas de Santoña 4 filetes con pan tostado	7,50 €
Boquerones de Santoña 6 filetes	6,90 €
Mejillones en escabeche	5,50 €
Berberechos con aceitunas rellenas	13,00 €

Nuestras tablas

Tabla de paleta ibérica de bellota	21,00 €
Tabla de lomo ibérico	11,00 €
Tabla de chorizo ibérico	10,00 €
Tabla de embutidos de payés Longaniza, butifarra de huevo, bull blanco y negro Todo de Peyo, de Ca la Maria Carme de Rupit	15,00 €
Tabla de quesos Quesos de vaca, cabra y oveja De proximidad	17,50 €

Para compartir

Gambas al ajillo	C	8,50 €
Rollitos vietnamitas de verduras 2 unidades	V	5,50 €
Rollitos vietnamitas de carne 2 unidades	V	6,00 €

Para acompañar

Pan de coca tostado Con tomate para untar	2,50 €

Sin gluten

C · Plato catalán V · Plato vietnamita CV · Fusión de sabores de aquí y de allá

Para cualquier alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo de sala.

LA CARTA

TERRITORIO · ORIGEN · MOMENTOS

Platos HDR · de aquí y de allá

Primeros platos

Ensalada de temporada		C	7,50 €
Patatas de Olot rellenas de carne 2 unidades		C	7,00 €
Patatas de Olot de queso y cebolla 2 unidades		C	7,00 €
Macarrones a la boloñesa		C	7,00 €
Sopa vietnamita con gambas		V	10,50 €
Phở de ternera Caldo de huesos de ternera, ternera fresca y cocida. Cebolla roja, lechuga y cebolleta.		V	10,00 €
Pollo crujiente con panko		CV	8,00 €
Fideos vietnamitas salteados Con verduras y ternera. Se puede sustituir la ternera por tofu.		V	12,00 €

Segundos platos

Ternera con setas Hecha en casa		C	12,00 €
Costillas de cerdo al horno		C	11,00 €
Pollo asado		C	11,00 €
Asado de ternera Al estilo vietnamita		V	14,50 €
Arroz frito con butifarra de Rupit Con huevo, verduras, pepino y cebolla frita.		CV	10,00 €
Ternera con salsa de pimienta negra Con arroz blanco y ensalada.		CV	12,00 €
Muslos de pollo fritos Salsa de naranja y piña, ensalada y arroz blanco o frito con huevo.		CV	10,00 €
Muslos de pollo a la plancha Crema de setas, ensalada y arroz blanco o frito con huevo.		CV	10,00 €

Postres

Brownie de chocolate	5,50 €
Tarta de queso	5,50 €
Yogur griego	4,50 €

Sin gluten

C · Plato catalán V · Plato vietnamita CV · Fusión de sabores de aquí y de allá

Para cualquier alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo de sala.