#HDR
RUPIT

CARTE

TERROIR · ORIGINES · INSTANTS

Français



La version courte...

Notre histoire, en une minute.

En 1968, Joan Sarsanedas Planella a transformé un potager en Hort D’en Roca : un restaurant intégré à la montagne, avec une vue unique sur Rupit. Sans grues, les matériaux ont été transportés à la main grâce aux efforts de toute une équipe.

Núria, belle-sœur de Joan, et ses enfants y ont partagé pendant des décennies une cuisine catalane très appréciée. À son départ à la retraite en 2021, le restaurant a fermé.

Je suis Pere, le fils de Joan. En 2024, je suis rentré du Vietnam avec ma femme Hoa et notre fils Neo, après quatorze ans dans les resorts d’Asie. C’était notre retour à la maison ; HDR n’avait pas encore rouvert.

Depuis, nous avons travaillé sans relâche : étude de faisabilité, nouvelle licence, adaptation du bâtiment et rénovation complète. Enfin, le 23 octobre 2026, HDR Rupit a ouvert ses portes avec un soft opening.

Une ouverture pour apprendre, vous écouter et nous améliorer chaque jour. Cuisine catalane et vietnamienne, propositions de notre mountain rock bar et mélodies pour chaque moment. Nous poursuivons nos efforts pour que le service et l’expérience HDR soient toujours plus fluides.

L’histoire continue avec vous.

D’abord, choisissez ce qui vous fait envie.

Ensuite, si vous aimez lire, une version plus longue de notre histoire vous attend à la fin de la carte. À découvrir tranquillement pendant que la cuisine et le bar préparent votre commande.

LA CARTE

TERROIR · ORIGINES · INSTANTS

De bonnes choses à grignoter et à partager

Les apéritifs HDR

Patatas bravas HDR	6,50 €
Chips de pommes de terre	2,50 €
Brochette d’anchois, olive et piment	2,50 €
Olives de Pico Mojón	6,00 €
Anchois de Santoña 4 filets avec pain grillé	7,50 €
Anchois marinés de Santoña 6 filets	6,90 €
Moules à l’escabèche	5,50 €
Coques et olives farcies	13,00 €

Nos planches

Planche d’épaule ibérique de bellota	21,00 €
Planche de lomo ibérique	11,00 €
Planche de chorizo ibérique	10,00 €
Planche de charcuteries paysannes Llonganissa, saucisse aux œufs, bull blanc et noir Le tout de Peyo, de Ca la Maria Carme à Rupit	15,00 €
Planche de fromages Fromages de vache, de chèvre et de brebis De producteurs locaux	17,50 €

À partager

Crevettes à l’ail	C	8,50 €
Nems vietnamiens aux légumes 2 pièces	V	5,50 €
Nems vietnamiens à la viande 2 pièces	V	6,00 €

Pour accompagner

Pain de coca catalan grillé Avec tomate à frotter sur le pain	2,50 €

Sans gluten

C · Plat catalan V · Plat vietnamien CV · Fusion de saveurs d’ici et d’ailleurs

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, veuillez consulter notre équipe en salle.

LA CARTE

TERROIR · ORIGINES · INSTANTS

Plats HDR · d’ici et d’ailleurs

Entrées

Salade de saison		C	7,50 €
Pommes d’Olot farcies à la viande 2 pièces		C	7,00 €
Pommes d’Olot au fromage et à l’oignon 2 pièces		C	7,00 €
Macaronis à la bolognaise		C	7,00 €
Soupe vietnamienne aux crevettes		V	10,50 €
Phở au bœuf Bouillon d’os de bœuf, bœuf frais et cuit. Oignon rouge, laitue et cébette.		V	10,00 €
Poulet croustillant au panko		CV	8,00 €
Nouilles vietnamiennes sautées Aux légumes et au bœuf. Le bœuf peut être remplacé par du tofu.		V	12,00 €

Plats principaux

Bœuf aux champignons Fait maison		C	12,00 €
Travers de porc au four		C	11,00 €
Poulet rôti		C	11,00 €
Rôti de bœuf À la vietnamienne		V	14,50 €
Riz sauté à la saucisse de Rupit Avec œuf, légumes, concombre et oignon frit.		CV	10,00 €
Bœuf à la sauce au poivre noir Avec riz blanc et salade.		CV	12,00 €
Cuisses de poulet frites Sauce à l’orange et à l’ananas, salade et riz blanc ou riz sauté à l’œuf.		CV	10,00 €
Cuisses de poulet à la plancha Crème de champignons, salade et riz blanc ou riz sauté à l’œuf.		CV	10,00 €

Desserts

Brownie au chocolat	5,50 €
Gâteau au fromage	5,50 €
Yaourt grec	4,50 €

Sans gluten

C · Plat catalan V · Plat vietnamien CV · Fusion de saveurs d’ici et d’ailleurs

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, veuillez consulter notre équipe en salle.