



*Ramona Closa: La cuina va ser
la seva vida, fent de la senzillesa
i l'esforç pel treball
la millor recepta.*

Els nostres plats

*Hostal
Gaumet*
Fundat el 1860

Els plats de l'àvia Ramona

Sopa de timó amb rovell d'ou <i>/ Sopa de tomillo con yema de huevo</i>	6,50
El brou de l'àvia <i>/ El caldo de la abuela.....</i>	7,50
La crema de carbassa amb cruixent de pernil <i>/ Crema de calabaza con jamón crujiente.....</i>	8,50
Bunyols de bacallà <i>/ Buñuelos de bacalao</i>	8,20
Croquetes de capó i pernil ibèric <i>/ Croquetas de capón y jamón ibérico.....</i>	7,20
Canelons de la padrina <i>/ Canelones de la abuela.....</i>	10,50
Arròs de carbassa i costella de porc <i>/ Arroz de calabaza y costilla de cerdo.....</i>	14,50
Mongetes estofades amb orella i morro <i>/ Judías estofadas con oreja y morro.....</i>	13,50
Faves ofegades de l'hostal <i>/ Habas estofadas del hostal.....</i>	13,50
Bacallà de Quaresma <i>/ Bacalao de Cuaresma.....</i>	19,50
Cap i pota de vedella <i>/ Callós de ternera.....</i>	11,00
Calamars farcits amb botifarra <i>/ Calamares rellenos de butifarra.....</i>	12,80
Peus de porc guisats amb patates, panses i pinyons <i>/ Pies de cerdo guisados con patatas, pasas y piñones.....</i>	13,50
L'ofegat de la Segarra <i>/ "Ofegat de la Segarra", pies, morro y oreja de cerdo guisados.....</i>	13,50
1/2 perdú a la vinagreta "Can Jaumet" <i>/ 1/2 perdiz a la vinagreta "Can Jaumet".....</i>	14,50
Caragols a la gormanda <i>/ Caracoles a la gormandé.....</i>	13,50
Caragols guisats amb costella de porc <i>/ Caracoles guisados con costilla de cerdo.....</i>	13,50
7% IVA inclòs	Pa/pan..... 1,61

Plats de temporada

Sopa de rap i gambes / Sopa de rape y gambas.....	9,50
Amanida verda / Ensalada verde.....	8,20
Amanida de favetes i calamarcets <i>/ Ensalada de habas y chipirones.....</i>	11,77
Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codonyat <i>/ Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo.....</i>	11,77
Carpaccio de peus de porc i bolets <i>/ Carpaccio de pies de cerdo y setas.....</i>	10,70
Terrina de foie amb codonyat <i>/ Tarrina de foie con membrillo.....</i>	17,65
Pernil ibèric amb pa torrat <i>/ Jamón ibérico con tostadas.....</i>	19,80
Canelons de bolets <i>/ Canelones de setas.....</i>	10,20
Parpadelle de mar i muntanya <i>/ Parpadella de mar y montaña.....</i>	11,50
Arròs caldós de cua de bou i ciurenys <i>/ Arroz caldoso de rabo de buey y setas.....</i>	14,50
Bacallà amb llit d'espínacs i mousefina d'all i oli <i>/ Bacalao con espinacas y mousefina de allíoli.....</i>	19,50
Turbot amb salsa de ceps i llimona <i>/ Rodaballo con salsa de setas y limón.....</i>	18,50
Llenguado amb romesco suau <i>/ Lenguado con romesco suave.....</i>	17,00
Popets guisats amb ceba <i>/ Pulpitos guisados con cebolla.....</i>	11,50
Filet de vedella al gust <i>/ Filete de ternera al gusto.....</i>	20,50
Conill rostit amb orellanes, prunes i pinyons <i>/ Conejo al horno con frutos secos.....</i>	13,50
Botifarra de la casa amb guarnició <i>/ Butifarra de la casa con guarnición.....</i>	13,50
Garró de xai al forn <i>/ Jarrete de cordero al horno.....</i>	13,00
Confit d'ànec a la taronja <i>/ Pato confitado a la naranja.....</i>	13,00
Melós de vedella amb ratafia <i>/ Meloso de ternera con ratafia.....</i>	13,00
Salses: all i oli, roquefort, pebre, ceps i porto <i>/ Allíoli, roquefort, pimienta, setas i oporto.....</i>	1,80

Menú infantil

Sopa

Macarrons

Espaguetís

/Sopa, macarrones o espaguetís

Pollastre a la planxa

Llom a la planxa o arrebossat

Botifarra amb patates

*/Pollo plancha, lomo plancha o rebozado
o butifarra con patatas*

Flam

crema

gelat

/Flan, natillas o helado

Preu: 12,84

7% IVA inclòs

Semblança biogràfica

Ramona Closa i Coscollola (Torà 1919-2009), ha format part de la tercera generació de l'Hostal Jaumet de Torà, fundat el 1890.

La seva trajectòria va estar marcada per la saga familiar dedicada a donar un bon servei d'acollida i bon menjar, primer als traginers que anaven i venien de Barcelona als Pirineus i, després, a tots els viatgers que s'aturaven o anaven de pas per Torà.

La seva dedicació al treball senzill però constant, el seu amor a la tradició familiar i comarcal i el seu bon fer a la cuina, van fer que al llarg de la seva vida recuperés d'una manera esmerada els plats tradicionals de la cuina segarrenca.

Els valors que cada dia anava posant en pràctica a la cuina i al menjador, el seu bon humor i saber estar i el tracte carinyós amb tothom, li van merèixer el reconeixement de moltes persones i institucions d'arreu de Catalunya i fins i tot de més lluny. Així va ser distingida amb la Creu al Mèrit en el Treball, la Medalla del Turisme, el Premi Nadal de Gastronomia, entre d'altres.

En els últims anys de la seva vida va instituir la Beca Ramona Closa per valorar i potenciar la cuina tradicional catalana entre els estudiants d'hostaleria.

El seu traspàs, el 31 d'agost de 2009, ha estat també una ocasió perquè moltes persones d'arreu la recordessin amb nostàlgia.

