

LA CARTA



PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros
IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

21

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas

11

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)

Cazuelita de caracoles guisados

16

Croquetes casolanes de pernil, bolets i gamba (2 unitats de cada)

Croquetas caseras de jamón, setas y gamba (2 unidades de cada)

11



AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS



Amanida d'escarola, bacallà, taronja, olives negres i figues

Ensalada de escarola, bacalao, naranja, aceitunas negras e higos

15

Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

Ensaladilla russa amb pop

Ensaladilla rusa con pulpo

13

Steak tartar de vedella Pirinat

Steak tartar de ternera Pirinat

17

Gaspaxo de tomàquet i síndria

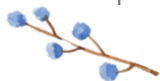
Gazpacho de tomate y sandia

11

Sopa de rap amb fumet de peix de roca

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

12



ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA



Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc

Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo

23

Paella clàssica Caçadors de calamar i sípia

Paella clásica Caçadors, de calamar y sepia

24

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

Canelons casolans de rostit (13€) o de bolets (18€)

Canelones caseros de asado (13€) o de setas (18€)

13/18

(Plats subjectes a canvis)

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

16

Llom de bacallà a la llauna

Lomo de bacalao a la llauna

25

Rap de pell negra a la planxa

Rape a la plancha

27

Turbot salvatge al forn

Rodaballo salvaje al horno

22

Rapet de costa al forn

Rape de costa al horno

24

Escamarlanets frescos a la planxa

Cigalas frescas a la plancha

17

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa

Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)

26

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga

Muslo de pato asado a fuego lento

18

Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

23

Filet de vedella ecològica a la brasa

Solomillo de ternera ecológica a la brasa

27

Xai al forn

Cordero al horno

24

La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i bolets)

Nuestra ternera guisada con setas

18

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

15

Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés

1,4

Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate

2,9

Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya