

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

19,5

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 calamar (2 unitats de cada)

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

11

Ostra Gillaardeau número 2

Ostra Gillaardeu número 2

4

Ensaladilla russa amb llagostins

Ensaladilla rusa con langostino

13

AMANIDES, SOPEES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'enciams, sardina fumada i alvocat

Ensalada de lechugas, sardina ahumada y aguacate

15

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

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

Sopa de rap amb fumet de peix de roca

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

11

Escudella de galets amb pilota i butifarra negra

Sopa de cocido

11

Coulant d'ou eco amb bolets

Coulant de huevo eco con setas

18

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

Paella clásica Caçadors, de calamar

23,5

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de asado

13

Canelons casolans de bolets

Canelones caseros de setas

18

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 amb panses i pinyons al forn Lomo de bacalao con pasas y piñones al horno	23
Rap de pell negra a la planxa Rape negro a la plancha	25
Rapet de costa al forn Rape de costa al horno	24
Lluç de palangre al forn Merluza al horno	23
Corball salvatge al forn Corbina salvaje al horno	21
Escórpora salvatge al forn Cabracho salvaje al horno	32

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	24,5
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
Galta de porc rostida a l'antiga Carrillera de cerdo asada a fuego lento	14
Cua de vedella guisada ecològica del Ripollès Rabo de ternera guisado	18
Peus de porc guisats amb bolets Manitas de cerdo guisadas con setas	18

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