

# 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 patata negra

18,5

### Musclos de roca a la brasa d'alzina amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina con hierbas aromáticas

9,9

### Bunyols casolans de bacallà amb xarop de figues

Buñuelos caseros de bacalao con sirope de higos

12

### Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)

Caracoles guisados

14

### Coulant de carxofes amb salsa de formatge blau

Coulant de alcachofas con salsa de queso azul

14

### Verdures de temporada amb salsa de formatge km0

Verduras de temporada con salsa de queso azul local

14,5

### Croquetes casolanes de pernil

Croquetas caseras de jamón

9,5

## AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS



### Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada

Ensalada de xató con escarola, bacalao y sardina ahumada

12

### Amanida d'alvocat, tomàquet, burrata i festucs

Ensalada de aguacate, tomate, burrata y pistachos

12

### Sopa de rap al fumet de peix de roca

Sopa de rape al caldo casero de pescado de roca

9,5

### Escudella de galets amb pilota

Escudella de pasta con albóndiga

9

### Carpaccio de gamba

Carpaccio de gamba

18

Pa de pagès de Ribes / Pan de payés local 1  
Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate 2,2



Plat sense gluten  
Avisar el cambrer  
Pot contenir traces






Plat  
ovolactovegetarià



Plat de  
cuina catalana



## PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO





<b>Els clàssics calamars a la romana Caçadors</b>		16
Los clásicos calamares a la romana Caçadors		
<b>Bacallà a la llauna amb panses i pinyons</b>	 	19
Bacalao con pasas y piñones		
<b>Lluç de palangre al forn amb verdures</b>	 	21
Merluza al horno con verduras		
<b>Suquet de rap</b>		24
Rape al estilo pescadores		
<b>Llenguado fresc a la planxa</b>		22
Lenguado fresco a la plancha		
<b>Rapet de Palamós al forn</b>	 	23
Rape de Palamós al horno		



## ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA



Euros  
IVA inclòs











<b>Arròs de muntanya amb costelló, orella i bolet</b>		19
Arroz de montaña con costilla, oreja y setas		
<b>Paella clàssica Caçadors de calamar</b>		19
Paella clásica Caçadors, de calamar		
<b>Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta</b>		7,5
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra		
<b>Canelons casolans de rostit</b>		11
Canelones caseros de rustido		



## CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS



<b>Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat)</b>		21
Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)		
<b>Entrecotet (200 gr.) amb crema de ceps</b>		17
Entrecot de lomo bajo(200gr.) con salsa de setas		
<b>Costelles de xai a la brasa d'alzina</b>		20
Cordero a la brasa de encina		
<b>Cuixa de pollastre al forn</b>		14
Muslo de pollo al horno		
<b>Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga</b>	 	17
Muslo de pato asado a la antigua		
<b>Galtes de porc rostides a l'antiga</b>	 	15
Carrilleras de cerdo asadas a la antigua		
<b>Xai de pastura rostit al forn</b>	 	17,5
Cordero al horno		