

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

9,9

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

Carxofes a la brasa amb romesco

Alcachofas a la brasa con romesco

13



AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS



Amanida d'enciams, bacallà i alvocat

Ensalada de lechugas, bacalao 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

10

Gaspaxo de síndria, maduixa i tomàquet

Gazpacho de sandia, fresa y tomate

10

Coulant d'ou eco amb moixernons i correjola

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

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de asado

13

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

16

Bacallà amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones

23

Rap a la planxa

Rape a la plancha

25

Lluç al forn

Merluza al horno

22

Escamarlanets de costa a la planxa

Cigalas de costa a la plancha

23

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)

23,5

Mig pollastret fet a poc a poc, acabat a la brasa

Medio pollo hecho poco a poco, acabado a la brasa

16

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

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

23

Xai al forn

Cordero al horno

23

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

13

Cua de vedella guisada ecològica del Ripollès

Rabo de ternera guisado

17

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

Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés 1,4
Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate 2,9



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya