

23€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida
VAT included, drink not included

Entrant + principal + pa + postres

Entrante + principal + pan + postre
Starter + main + bread + dessert

18€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + pa + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + pa + postre
Menu just 1 dish (starter or main) + bread + dessert

Dies feiners del calendari escolar (Hostes també sopars de caps de setmana)

Días laborables del calendario escolar (Huéspedes también cenas de fin de semana)

Working days (Guests also weekends dinner)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'hivern amb escarola, tomàquet i verat

Ensalada de invierno con escarola, tomate y caballa

Green salad with tomato and mackerel

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu

Nuestros mejillones de roca a la brasa

Grilled mussels

Croquetes casolanes de bolets, pernil i calamars (6 unitats)

Croquetas caseras de setas, jamón y calamares (6 unidades)

Meat, calamari, and mushroom croquettes (6 units)

Trinxat de patata i col d'hivern amb botifarra negra

"Trinxal" de patata y col verde con tocino

Potato and cabbage with roast beef and black sausage

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido

Pasta soup

Canelons casolans de rostít

Canelones caseros de rustido

Homemade cannelloni

-----suplements-----

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

Toast with Iberic ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€

Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato-rubbed toast

EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

Arròs de muntanya amb costelló, orella de porc i bolets

Arroz de montaña con costilla, oreja de cerdo y setas

Mountain rice with pork and mushrooms

Paella clàssica Caçadors, de calamar

Paella clásica Caçadors de calamar

Squid paella

Arròs de verdures d'hivern

Arroz de verduras de invierno

Vegetable paella

Coulant d'ou, patata, ceba i carxofes de temporada

Coulant de huevo, patata, cebolla y alcachofas

Potato, onion, and artichoke egg coolant

Entranya de vedella, a baixa temperatura, a la brasa d'alzina

Entraña de ternera, a baja temperatura, a la brasa de encina

Grilled beef

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

Vedella ecològica guisada amb bolets

Ternera ecológica guisada con setas

Veal stew with mushrooms

Braonet de xai al forn

Ternasco al horno

Baked lamb

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

-----suplements-----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our classic fried squid rings

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 300gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr

Beef T-bone steak barbecue 300 gr

Entrecotet de vedella ecològica, a la brasa d'alzina 500gr +8€

Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr

Beef T-bone steak barbecue. 500gr

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Mató i mel locals amb garrapinyades

Requesón y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

Gelat de galeta amb xocolata calenta i nata

Helado de galleta con chocolate caliente y nata

Cookie ice cream with hot chocolate and fresh cream

Sorbet de maduixes eco

Sorbete de fresas ecológicas

Eco strawberries sorbet

Pastís casolà carrot cake, amb núvol de Ratafia de Bruguera

Pastel casero carrot cake, con nube de ratafia local

Homemade carrot cake, with local herbs liquor foam

Crema catalana casolana amb taronja

Crema catalana casera con naranja

Creme brulee with orange

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries soup

-----suplements-----

La nostra lionesa: farcida de nata amb xocolata calenta +3€

Nuestra lionesa: rellena de nata con chocolate caliente

Our profiterole filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant amb cor de cacau i crema de caramel +3€

Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo

Chocolate cake with caramel sauce



Hotel · Restaurant · Snack

BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA

Slow Food®
community

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



CUINA CATALANA

Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la Marca **Cuina Catalana** i, com a tal, ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català