26€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA *incluído, bebida no incluída*
VAT *included, drink not included*

Entrant + principal + pa + postres
Entrante + principal + pan + postre
Starter + main + bread + dessert

21€ 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, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar, excepto cenas viernes (huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (guests also weekends dinner)

EL MENÚ

ELS CAÇADORS DE RIBES · 1920
Hotel·Restaurant·Snack

ENTRANTS | ENTRANTES | *STARTERS*

Amanida verda amb tomàquet, alvocat i sardina fumada
Ensalada verde con tomate, aguacate y sardina ahumada
Green salad with tomato, avocado and smoked sardine

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu
Nuestros mejillones de roca a la brasa
Grilled mussels

Croquetes casolanes de pernil, bacallà i de bolets (2 de cada)
Croquetas caseras de jamón, bacalao y de setas (2 de cada)
Ham, codfish and mushrooms croquettes (6 units)

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostit
Canelones caseros de carne
Traditional roast meat cannelloni

Sopa casolana de peix de roca
Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup

---------- ***suplements*** ----------

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€
Coca tostada con jamón ibérico pata negra
Toasted bread with Iberian ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€
Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)
Stewed snails (10 minutes)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€
Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato- rubbed toast

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

Galta de porc rostida a l'antiga
Carrillera de cerdo asada a fuego lento
Traditional slow-roasted pork cheek

Paella clàssica Caçadors de calamar
Paella clasica Caçadors de calamares
Calamari paella

Peix fresc del dia, al forn
Pescado fresco del día, al horno
Fresh fish of the day, oven-baked

Palpís de xai a la brasa
Bistec de cordero a la brasa
Grilled lamb

---------- ***suplements*** ----------

Cuixa d'ànec rostida a l'antiga +6€
Muslo de pato asado
Roasted duck

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 +4€
Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr
Beef T-bone steak barbecue 300 gr

Entrecot 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

Sorbet eco de fruites del bosc
Sorbete eco de frutas del bosque
Wild berry sorbet

Xocolata calenta amb nata i nous (suís)
Chocolate caliente con nata y nueces (suizo)
Hot chocolate with cream and nuts

Pastís casolà del dia
Pastel casero del día
Homemade cake

Iogurt local amb coulís de fruita vermella
Yogur local con culis de frutos rojos
Local yogurt with red berry coulis

---------- ***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

Coulant amb cor de cacau i crema de caramel +3€
Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo
Chocolate coulant with cocoa and caramel cream

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