

26€ 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

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)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'enciam, tomàquet, alvocat i sardina fumada

Ensalada verde con tomate, aguacate y sardina ahumada

Green salad with lettuce, tomato avocado and smoked sardine

Gaspaxo de tomàquet i síndria

Gazpacho de tomate y sandía

Tomato and watermelon gazpacho

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, gamba i de bolets (2 de cada)

Croquetas caseras de jamón, bacalao y de setas (2 de cada)

Ham, prawn and mushrooms croquettes (6 units)

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostít

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

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

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

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

Palpis de cordero a la brasa

Grilled lamb

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 +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

Cuixa d'ànec rostida a l'antiga +2€

Muslo de pato asado a fuego lento

Roasted duck

Xai al forn +2€

Cordero al horno

Baked lamb

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

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Creme brulee

Pastís casolà del dia

Pastel casero del día

Homemade cake

Iogurt local amb coulis 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



Hotel · Restaurant · Snack



BLAU VERD
HOTELS



PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA



Slow Food®
community



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