

MENÚ DEL DIA

18€ IVA inclòs, beguda no inclosa

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

De dilluns a divendres, excepte festius del calendari escolar, ponts i mes d'agost. (Hostes també caps de setmana)

Días laborables escolares (Huéspedes también fin de semana)

Work school days (Guests also weekends)

Entrant+principal+postres
Entrante+principal+postres
Starter+main+desserts

14€ Menú només 1 plat
(entrant o principal) + postres

Menú sólo 1 plato (entrante o principal) + postres
Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

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

Canelons casolans de calamars
Canelones caseros de calamares
Homemade calamari cannelloni

Amanida de l'hort amb alvocat i formatge de cabra
Ensalada del huerto con aguacate y queso de cabra
Green salad with avocado and goat cheese

Macarrons gratinats amb botifarra esparracada
Macarrones gratinados con botifarra y tomate
Bolognese macaroni

Crema suau de carbassa amb ceba i foie
Crema suave de calabaza con cebolla y foie
Season pumpkin and foie cream

Musclos de roca a la brasa d'alzina
Mejillones a la brasa de encina
Mussels on the barbecue

Croquetes de bolets
Croquetas de setas
Mushrooms croquettes

Carpaccio de tonyina
Carpacho de atún
Tuna carpaccio

-----suplements-----

Esqueixada de llom de bacallà amb escarola i olivada +4€
Ensalada de lomo de bacalao con escarola y puré de aceituna
Cod loin ceviche with lettuce and olive puree

Terrina de foie d'ànec amb amanida, flors i tocs dolços +6€
Terrina de foie de pato con ensalada, flores i toques dolces
Duck foie with salad, flower and sweet things

Coca torrada amb pernil Joselito +10€
Coca tostada con jamón Joselito
Toast with Joselito ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5€
Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)
Snails in sauce (10 minutes)



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

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Pastís de poma al forn amb vainilla
Pastel de manzana al horno con helado de vainilla
Apple cake with vanilla ice cream

Gelat de mango i cirera
Helado de mango y cereza
Mango and cherry ice cream

Fлам d'ou amb nata casolà
Flan de huevo con nata casero
Homemade egg pudding

logurt local amb tocs cruixents
Yoqur local con toques crujientes
Local yoghurt with crunchy touches

Mató fresc local amb garrapinyades
Requesón fresco local con garrapiñadas
Curd cheese with sweet nuts

-----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

El núvol: gelat de galeta amb "núvols" de Ratafia local +3€
La nube: helado de galleta con "nubes" de ratafia local
The cloud: cookie ice cream with clouds of Ratafia (local liquor)

La sopa de pi: casolana amb gelat cremós de pinyó +3€
La sopa de pino: casera y de pino local, con helado de piñón
Pine soup: homemade and local pine, with pinion ice cream

Ració de coca torrada amb tomàquet +2,20 €
Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato-rubbed toast

- Plat sense gluten, avisar el cambrer. Pot contenir traces
- Plat ovolactovegetarià
- Plat de cuina catalana tradicional



ELLS CAÇADORS
Hotel Restaurant

Copa de cava 2€

Textures de Pedra de Raventós i blanc



