

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros
IVA inclòs

Selecció d'embotits locals (C!)	11
Selección de embutidos locales	
Assortit de croquetes de pernil, bolets i calamars (2 de cada) (C!)	7,5
Surtido de croquetas de jamón, setas y calamar (2 de cada)	
Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) (X) (C!)	11
Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)	
Terrina de foie gras d'ànec amb flors i tocs dolços (X)	17,5
Terrina de foie de pato con flores y toques dulces	
Carpatxo de vedella bruna amb gelat de parmesà i pinyons (C!)	12,5
Carpacho de ternera del Pirineo con helado de parmesano y piñones	
Coca torrada amb pernil Joselito pota negra	18
Coca tostada con jamón Joselito pata negra	
Espàrrecs verds amb formatge de cabra (C!) (X)	8,5
Espárragos verdes con queso de cabra	
Faves guisades amb verduretes i ceps (C!) (C!) (X)	8,5
Habas guisadas con verduritas y setas	
Esqueixada de llom de bacallà amb escarola i olivada (C!) (X)	10,5
Ensalada de lomo de bacalao con escarola y puré de aceituna	

AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS

Amanida de l'hort amb magrana (C!) (X)	8
Ensalada del huerto con granada	
Amanida amb formatge de Matamala, poma i nous (C!) (C!) (X)	9,5
Ensalada con queso local de vaca, manzana y nueces	
Sopa de ceba escaldada amb farigola i ou ecològic (C!) (C!)	8
Sopa de cebolla escaldada con tomillo y huevo ecológico	
Escudella de galets amb pilotilles (C!)	8
Sopa de cocido con pasta y albóndigas	
Sopa de rap i gambetes (C!)	9,5
Sopa de rape y gambitas	













ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Paella d'arròs de muntanya amb costelló i orella de porc* (X)	15
Paella de arroz de montaña con costilla y oreja de cerdo	la ració
Paella clàssica Caçadors de calamar i gamba vermella* (X)	15
Paella clásica Caçadors, de calamar y gamba roja	la ració
Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta (C!)	7,5
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra	
Canalons casolans d'espínacs i ceps (C!) (C!)	10,5
Canelones caseros de espinacas y boletus	
Canalons casolans de rostít (C!)	9,5
Canelones caseros de carne	
Canalons casolans de calamars (C!)	10,5
Canelones caseros de calamares	

* 2 racions mínim, 20 minuts















PEIX FRESC I BACALLÀ / PESCADO FRESCO Y BACALAO

Euros
IVA inclòs

Besuc del nord al forn amb patata i ceba	 	17
Besugo del norte al horno con patata y cebolla		
Rapet de Palamós al forn	 	18
Rape de Palamós al horno		
Els nostres calamars a la romana		14
Nuestros calamares a la romana		
Lluç de palangre al forn amb gambeta		16
Merluza de palangre al horno con gambita		
Turbot salvatge al forn amb rossinyols i verduretes	 	19
Rodaballo salvaje al horno con verduras y setas		
Truita de riu fario (raça autòctona) amb panses i pernil		10
Trucha de río fario (raza autóctona) con pasas y jamón		
Rap de pell negra a la planxa	 	19
Rape de piel negra a la plancha		
Bacallà confitat amb ceba i tomàquet natural	 	16,8
Bacalao confitado con cebolla y tomate natural		

CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella marca Q de qualitat a la brasa		19
Chuletón de ternera marca Q de calidad a la brasa		
Costelles de xai local a la brasa d'alzina		14
Chuletas de cordero local a la brasa de encina		
Peus de porc guisats amb naps	 	9,9
Pies de cerdo guisados con nabos		
Galtes de porc rostides a l'antiga	 	11
Caretas de cerdo asadas a la antigua		
Pollastre al forn amb cebetes	 	9
Pollo al horno con cebollitas		
Espatlla de xai local al forn	 	17
Espalda de cordero local al horno		
Estofat de poltre ecològic del Ripollès amb ceps		10,5
Estofado de potro ecológico del Ripollès con boletus		
Conill a la caçadora amb correjoles i pilotilles		12
Conejo a la cazadora con setas y albondigas		
Ànec vermell amb prunes	 	13
Pato rojo con ciruelas		

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



Plat apte per celíacs
(comunicar al cambrer)



Plat
vegetarià



Plat de cuina
catalana tradicional



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



Xarxa: Hotel Caçadors
Clau: 0987654321



Hotel Restaurant
ELS CAÇADORS