

19€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included drink not included

Entrant+principal+postres

Entrante+principal+postres

Starter+main+desserts

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)

15€ Menú només 1 plat

(entrant o principal)+postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postres

Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted cheek pork

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

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

Paella de calamar i gamba

Paella de calamar y gamba

Fish paella

Truita de patata, ceba i tòfona del Ripollès, a la brasa

Tortilla de patata, cebolla y trufa del Ripollès, a la brasa

Potato and onion, omelette

Pit de pollastre criat al bosc, a la brasa

Pechuga de pollo de bosque a la brasa

Grilled chicken ecological breast

Coulant d'ou eco amb carxofes, bolets i calçots

Coulant de huevo eco con alcachofas, setas y calçots

Echo egg coulant with vegetables

Fricandó de vedella amb bolets

Fricandó de ternera con setas

Veal stew with mushrooms

suplements

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our classic fried squid rings

Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina +6€

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina

Local lamb chops barbecue

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 250gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr

Beef T-bone steak barbecue 250 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. Q. brand quality 500gr

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga +6€

Muslo de pato rustido a la antigua

Roasted duck

Xai rostit al forn +8€

Cordero al horno

Roasted lamb

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghourt with redberries soup

Mató fresc i mel locals amb garrapinyades

Requesón fresco y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

Gelat de violeta amb xocolata calenta i nata fresca

Helado de violeta con chocolate caliente y nata fresca

Violet ice cream with hot chocolate and cream

Sorbets de mandarina i llimona

Sorbetes de mandarina y limón

Mandarin and lemon sorbet

Pastís casolà de pastanaga i coco, amb núvol de Ratafia de Bruguera

Pastel de zanahoria y coco, con nube de ratafia local

Homemade carrot & coconut cake, with local herbs liquor cream

Crema catalana casolana, amb gelat de canyella

Crema catalana casera, con helado de canela

Creme brulee with cinnamon ice cream

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 casolà de Pasqua +5€

Coulant casero de chocolate

Homemade chocolate cake

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,25€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

Sense gluten, avisar el cambrer.
Pot contenir traces

Ovolactovegetarià

Cuina catalana tradicional

ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant

C!

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