

PLATS PER EMPORTAR

PLATOS PARA LLEVAR



972 72 70 77
972 72 70 06

| | Estiu 23 | Euros (IVA inclòs) |
|--|----------|-----------------------|
| Els clàssics calamars a la romana Caçadors | | 13 |
| <i>Los clásicos calamares a la romana Caçadors</i> | | |
| Canelons casolans de rostít (per unitats) | | 2,5 |
| <i>Canelones caseros de carne</i> | | |
| Fideuà al fumet de peix de roca (20 minuts) | | 13 |
| <i>Fideuá al fumet de pescado de roca (20 minutos)</i> | | |
| Cargols guisats | | 14 |
| <i>Caracoles guisados</i> | | |
| Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta | | 5 |
| <i>Macarrones gratinados con sofrito y butifarra</i> | | |
| Arròs de muntanya amb costelló i orella de porc | | 13 |
| <i>Arroz de montaña con costilla y oreja de cerdo</i> | | |
| Paella clàssica Caçadors de calamar (20 minuts) | | 13 |
| <i>Paella clásica Caçadors de calamar (20 minutos)</i> | | |
| Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca | | 8 |
| <i>Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca</i> | | |
| Assortit de croquetes casolanes (6 unitats) | | 7 |
| <i>Surtido de croquetas caseras (6 unidades)</i> | | |
| Musclos de roca a la brasa, amb herbetes | | 9,5 |
| <i>Mejillones de roca a la brasa, con hierbas aromáticas</i> | | |
| Ànec rostít | | 15 |
| <i>Pato rustido</i> | | |
| Cuixa de pollastre al forn | | 12 |
| <i>Muslo de pollo al horno</i> | | |
| Lluç de palangre al forn | | 18 |
| <i>Merluza de palangre al horno</i> | | |
| Rapet de Palamós al forn | | 19 |
| <i>Rape de Palamós al horno</i> | | |
| Galta de porc rostida a l'antiga | | 11 |
| <i>Careta de cerdo asada a la antigua</i> | | |
| Xai al forn | | 18 |
| <i>Cordero al horno</i> | | |
| Cassola de peix (per encàrrec) | | 42 |
| <i>Zarzuela de pescado (por encargo)</i> | | |

Cal un dipòsit de 20€ per paella o cassola

Depósito de 20€ por paella o cazuela