

LA CARTA



PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES



Euros
IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

19,5

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas

9,9

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)

Cazuelita de caracoles guisados

16

Croquetes casolanes de pernil, bolets i calamar (2 unitats de cada)

Croquetas caseras de jamón, setas y calamar (2 unidades de cada)

11

Ensaladilla russa amb llagostins

Ensaladilla rusa con langostinos

11



AMANIDES, SOPEES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS



Amanida d'enciams, sardina fumada i alvocat

Ensalada de lechugas, sardina ahumada y aguacate

15

Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

Sopa de rap amb fumet de peix de roca

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

10

Gaspaxo de síndria, maduixa i tomàquet

Gazpacho de sandia, fresa y tomate

10

Coulant d'ou eco amb bolets

Coulant de huevo eco con setas

18



ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA



Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc

Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo

23

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clásica Caçadors, de calamar

23

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de asado

13

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana <i>Caçadors</i>	16
Los clásicos calamares a la romana <i>Caçadors</i>	
Bacallà a la llauna amb panses i pinyons	23
Bacalao "a la llauna" con pasas y piñones	
Rap a la planxa	25
Rape a la plancha	
Lluç de palangre amb gambetes al forn	22
Merluza de palangre con gambitas al horno	
Gambes vermelles a la planxa	25
Gambas rojas a la plancha	
Suquet de pilotilles de calamar amb gamba fresca	21
Suquet de albóndigas de calamar y gamba fresca	

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa	23,5
Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga	17,5
Muslo de pato asado a fuego lento	
Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)	23
Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	
Espatlla de xai al forn	23
Cordero al horno	
Galta de porc rostida a l'antiga	13
Carrillera de cerdo asada a fuego lento	
Cua de vedella guisada ecològica del Ripollès	17
Rabo de ternera guisado	

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

Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés	1,4
Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate	2,9



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya