

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

11

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

Carxofes a la brasa amb romesco

Alcachofas a la brasa con romesco

13

Foie fet a casa, amb figues confitades

Foie casero, con higos confitados

20

Ensaladilla russa amb gamba

Ensaladilla rusa con gamba

13

AMANIDES, SOPES 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

11

Escudella de galets amb pilota i butifarra negra

Sopa de cocido

11

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

23,5

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de asado

13

Canelons casolans de bolets

Canelones caseros de setas

18

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors Los clásicos calamares a la romana Caçadors	16
Llom de bacallà amb panses i pinyons al forn Lomo de bacalao con pasas y piñones al horno	23
Ostra Guillardau nº2 Ostra Guillardau nº2	4/u
Sard reial al forn Sargo Breado al horno	23
Llenguado a la planxa Lenguado a la plancha	25
Llobarro d'ham de costa, al forn Lubina de anzuelo de costa, al horno	21

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	24,5
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga Muslo de pato asado a fuego lento	18
Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal) Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	23
Galta de porc rostida a l'antiga Carrillera de cerdo asada a fuego lento	14
Filet de vedella ecològica a la brasa Solomillo de ternera ecológico a la brasa	25
Cua de vedella guisada ecològica del Ripollès Rabo de ternera guisado	18
Espatlla de cabrit rostida Cabrito al horno	25
La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i fredelucs) Nuestra ternera guisada con setas	18

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

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



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya