

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 pota negra

20,5

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

14

AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'escarola, bacallà, taronja, olives negres i xató

Ensalada de escarola, bacallà, naranja, aceitunas negras y xato

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

12

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

24

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

(Plats subjectes a canvis)

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
Corball salvatge al forn Corvina salvaje al horno	25
Rap fresc a la planxa Rape fresco a la plancha	27

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

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	25
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
Espatlla de xai rostida Cordero al horno	25
La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i bolets) Nuestra ternera guisada con setas	18
Cua de vedella guisada Rabo de ternera guisado	21

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