

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

21

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 bacallà (2 unitats de cada)

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

11

Tellerines saltejades

Coquinas salteadas

19

Berberetxos a la planxa

Berberechos a la plancha

18



AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS



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

Ensalada de escarola, bacalao, naranja, aceitunas negras y xató

15

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

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

Ensaladilla russa amb pop

Ensaladilla rusa con pulpo

20

Tàrtar de tonyina amb alvocat

Tartar de atún con aguacate

18

Gaspaxo amb síndria

Gazpacho con sandía

11

Sopa de rap amb fumet de peix de roca

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

12



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 i sípia

Paella clásica Caçadors, de calamar y sepia

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

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana	Caçadors	16
Los clásicos calamares a la romana		
Llom de bacallà a la llauna amb mongetes seques		25
Lomo de bacalao a la llauna con judías secas		
Rap de pell negra a la planxa		27
Rape de piel negra a la plancha		
Corball salvatge al forn		22
Corvina salvaje al horno		
Turbot al forn		24
Rodaballo al horno		

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa	25
Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga	18
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)	
Xai al forn	23
Cordero al horno	
Galta de porc rostida a l'antiga	15
Carrillera de cerdo asada a fuego lento	
Mig pollastret fet a poc a poc, acabat a la brasa	17
Medio pollito hecho poco a poco, acabado a la brasa	
La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i bolets)	18
Nuestra ternera guisada con setas	

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