

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

Tallarines del Delta saltejades

Coquinas del Delta salteadas

20

Navalles a la planxa

Navajas a la plancha

18

Gamba panxuda de Blanes a la planxa

Gamba panzuda de Blanes a la plancha

14

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 xicoies amb tomàquet, maduixa i pinyons

Ensalada de "xicoies" con tomate, fresa y piñones

17

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

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 rostif

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 Caçadors	
Llom de bacallà a la llauna amb mongetes seques	25
Lomo de bacalao a la llauna con judías secas	
Rapet al forn	24
Rape al horno	
Rap de pell negra a la planxa	27
Rape de piel negra a la plancha	
Turbot salvatge a la planxa	24
Rodaballo salvaje a la plancha	
Suquet de ratjada i rap	26
Suquet de raya i rape	

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOSOS 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)	
Carré de cabrit a la brasa	25
Carré de cabrito a la brasa	
Cabrit al forn	27
Cabrito al horno	
Galta de porc rostida a l'antiga	15
Carrillera de cerdo asada a fuego lento	
La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i bolets)	18
Nuestra ternera guisada con setas	
Caldereta de cabrit	18
Caldereta de cabrito	
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