

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

Carxofes a la brasa amb romesco

Alcachofas a la brasa con romesco

13

Múrgoles a la crema de foie

Colmenillas a la crema de foie

28

AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'enciams, sardina fumada, maduixes i alvocat

Ensalada de lechugas, sardina ahumada, fresas 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

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido

9

Amanida de xicoies amb bacallà esqueixat

Ensalada de chicoias con bacalao

18

Coulant d'ou eco amb múrgoles i moixernons

Coulant de huevo eco con setas

19

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 rostif

Canelones caseros de asado

13

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors Los clásicos calamares a la romana Caçadors	16
Bacallà amb panses i pinyons Bacalao con pasas y piñones	23
Rap a la planxa Rape a la plancha	25
Lluç de palangre al forn amb gamba blanca Merluza al horno con gamba blanca	22
Besuc al forn Besugo al horno	25

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) (salsa de múrgoles suplement +3€)	23,5
Entrecotet de vedella de 300 gr aprox, a la brasa Entrecot de ternera de 300 gr aprox a la brasa (salsa de múrgoles suplement +3€)	19
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga Muslo de pato asado a fuego lento	17,5
Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal) Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	23
Xai al forn Cordero al horno	23
Galta de porc rostida a l'antiga Carrillera de cerdo asada a fuego lento	13
"Extraordinari" carré de cabrit a la brasa Extraordinario chuletero de cabrito a la brasa	30
Cua de vedella guisada ecològica del Ripollès Rabo de ternera guisado	17

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