

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



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 chiconas con bacalao

18

Coulant d'ou eco amb moixernons

Coulant de huevo eco con setas

18



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 rostit

Canelones caseros de asado

13

(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

Bacallà amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones

23

Rap a la planxa

Rape a la plancha

25

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOS 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

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