

LA CARTA



Hotel-Restaurant-Snack

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

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

Paperina de xipirons de costa, a l'andalusa

Chipirones de costa a la andaluza

15

Trinxat de patates emmascarades amb botifarra negra i bolets

"Trinxat" de patatas, botifarra negra y setas de temporada

14

Croquetes casolanes de pernil i de calamar (3 unitats de cada)

Croquetas caseras de jamón y de calamar (3 unidades de cada)

11

AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'enciams, sardina fumada, maduixa 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

Coulant d'ou eco amb bolets i ceba, amb salsa de formatge blau

Coulant de huevo eco con setas y cebolla con salsa de queso azul del Pirineo

16

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

22

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clásica Caçadors, de calamar

22

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y botifarra

7,5

Canelons casolans de rostít

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

Rap a la planxa

Rape a la plancha

25

Bacallà amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones

23

Calamars a la planxa

Calamares a la plancha

19


CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOS Y CAZUELAS**Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat)**

Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)

23,5

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

13

Xai al forn

Cordero al horno

23

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga

Muslo de pato asado a fuego lento

17,5

Vedella eco guisada amb bolets

Ternera eco guisada

16

Peu de porc guisat amb naps

Pie de cerdo guisado con nabos

17

I avui també... Ració de rovellons (níscalos)

18

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