

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

11

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

Ensaladilla russa amb llagostins

Ensaladilla rusa con langostinos

13

AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'enciams, sardina fumada i alvocat

Ensalada de lechugas, sardina ahumada 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

11

Coulant d'ou eco amb bolets

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

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

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

16

Bacallà a la llauna amb panses i pinyons

Bacalao "a la llauna" con pasas y piñones

23

Rap de pell negra a la planxa

Rape negro a la plancha

25

Lluç de palangre al forn

Merluza al horno

23

Suquet de pilotilles de calamar amb escamarlanets frescos

Suquet de albóndigas de calamar y cigala frescas

21

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)

24,5

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

Muslo de pato asado a fuego lento

18

Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

23

Espatlla de xai al forn

Cordero al horno

23

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

14

Coll de xai a la brasa

Cuello de cordero a la brasa

16

Peus de porc guisats amb bolets

Manitas de cerdo guisadas con setas

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