

23,5€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida
VAT included, drink not included

Entrant + principal + pa + postres
Entrante + principal + pan + postre
Starter + main + bread + dessert

18,5€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + pa + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + pa + postre
Menu just 1 dish (starter or main) + bread + dessert

Dies feiners del calendari escolar, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar, excepto cenas viernes (huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (guests also weekends dinner)

EL MENÚ



Hotel · Restaurant · Snack

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'enciam, tomàquet i sardina fumada

Ensalada verde con tomate y sardina ahumada
Green salad with tomato and smoked sardine

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu

Nuestros mejillones de roca a la brasa
Grilled mussels

Croquetes casolanes de pernil, de calamars i de bolets (2 de cada)

Croquetas caseras de jamón, de calamares y de setas (2 de cada)
Ham, calamari and cod mushrooms (6 units)

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido
Pasta soup

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni

Trinxat de patates amb botifarra negra, carxofa i rosta

"Trinxat" de patatas con alcachofa y butifarra negra
Potatoes with black sausage

Bunyols de bacallà

Buñuelos de bacalao
Cod fritters

Canelons casolans de rostít

Canelones caseros de carne
Homemade meat caneloni

----- **suplements** -----

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€

Coca tostada con jamón ibérico pata negra
Toast with iberic ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€

Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)
Snails in sauce (10 minutes)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€

Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato-rubbed toast

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

Arròs de muntanya amb costelló, orella de porc i bolets

Arroz de montaña con costilla, oreja de cerdo y setas
Mountain rice with pork and mushrooms

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento
Roasted pork cheek

Coulant d'ou, carxofes i ceba amb formatge blau

Coulant de huevo, alcachofas y cebolla con queso azul
Onion with artichokes egg coolant with blue cheese

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clasica Caçadors de calamares
Calamari paella

Palpís de xai a la brasa d'alzina

Bistec de cordero a la brasa de encina
Grilled lamb

Costelles de xai lletó arrebossades

Chuletas de cordero rebozadas
Breaded cutlets

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno
Baked fresh fish

----- **suplements** -----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors
Our classic fried squid rings

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 300gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr
Beef T-bone steak barbecue 300 gr

Entrecot de vedella ecològica, a la brasa d'alzina 500gr +8€

Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr
Beef T-bone steak barbecue. 500gr

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Mató i mel locals amb garrapinyades

Requesón y miel locales con frutos secos
White local cheese with honey and nuts

Sorbet de gerd

Sorbete de frambuesa
Raspberry sorbet

Crema catalana casolana

Crema catalana casera
Creme brulee

Flam casolà d'ou amb nata

Flan casero de huevo con nata
Egg pudding

Pastís casolà del dia

Pastel casero del día
Homemade cake

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos
Local yoghurt with redberries sauce

----- **suplements** -----

La nostra lionesa: farcida de nata, amb xocolata calenta +3€

Nuestra lionesa: rellena de nata, con chocolate caliente
Our profiterole filled with cream, and hot chocolate sauce

Coulant amb cor de cacau i crema de caramel +3€

Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo
Chocolate cake with caramel sauce

BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA

Slow Food®
community

* Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica



CUINA CATALANA

Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la Marca **Cuina Catalana** i, com a tal, ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català