

24,5€ IVA inclòs, beguda no inclosa

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

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

19,5€ 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)

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 (2 units)

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Gaspatxo de síndria, maduixa i tomàquet

Gazpacho de sandía, fresa y tomate

Fresh gazpacho

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Golosnese macaroni

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de carne

Homemade meat caneloni

suplements

Coca torrada amb pernil ibèric pata 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

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



EL MENÚ



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 amb correjola i moixernons

Coulant de huevo con setas

Mushrooms egg coolant

Paella clàssica Caçadors de calamars

Paella clásica Caçadors de calamares

Calamari paella

Mig pollastret fet a poc a poc, acabat a la brasa

Medio pollo hecho poco a poco, acabado a la brasa

Grilled chicken

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

Entrecot 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€

Chuleton 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 brûlée

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 vermelha

Yogur local con culis de frutas rojas

Local yoghourt 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

