

25€ 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

20€ 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, alvocat i sardina fumada

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

Burrata amb tomàquet

Burrata con tomate
Cheese and tomato

Carxofes i carbassó a la brasa

Alcachofas y calabacín a la brasa
Grilled artichokes and zucchini

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 i butifarra negra

Sopa de cocido
Catalan pasta soup with meatballs

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni

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

EL MENÚ



Hotel · Restaurant · Snack

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

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clasica Caçadors de calamares
Calamari paella

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno
Baked fresh fish

Pilotilles guisades amb patates

Albóndigas guisadas con patatas
Meatballs with potatoes

Palpís de xai a la brasa

Bistec de cordero a la brasa
Lamb grilled

Peu de porc guisat

Manitas de cerdo guisadas
Stewed pig's trotter

----- **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 +4€

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 maduixa eco

Sorbete de fresa eco
Strawberry sorbet

Crema catalana casolana

Crema catalana casera
Creme brulee

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