

**23€ 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€ 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** (Hostes també sopars de caps de setmana)

Días laborables del calendario escolar (Huéspedes también cenas de fin de semana)

Working days (Guests also weekends dinner)

## ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

**Amanida d'hivern amb escarola, tomàquet i verat**

Ensalada de invierno con escarola, tomate y caballa

Green salad with tomato and mackerel

**Mongetes del ganxet amb xipirons i verdures**

Guiso de alubias del ganxet con chipirons y verduras

String beans with calamari and vegetables

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

Nuestros mejillones de roca a la brasa

Grilled mussels

**Croquetes casolanes de bolets, pernil i calamars (6 unitats)**

Croquetas caseras de setas, jamón y calamares (6 unidades)

Meat, calamari, and mushroom croquettes (6 units)

**Trinxat de patata i col d'hivern amb botifarra negra**

"Trinxat" de patata y col verde con tocino

Potato and cabbage with roast beef and black sausage

**Sopa casolana de peix de roca**

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

**Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta**

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

**Escudella de galets amb pilota**

Sopa de cocido

Pasta soup

**Canelons casolans de rostít**

Canelones caseros de rustido

Homemade cannelloni

----- **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 2,90€**

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato-rubbed toast

# 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

**Paella clàssica Caçadors, de calamar**

Paella clásica Caçadors de calamar

Squid paella

**Arròs de verdures d'hivern**

Arroz de verduras de invierno

Vegetable paella

**Coulant d'ou, patata, ceba i carxofes de temporada**

Coulant de huevo, patata, cebolla y alcachofas

Potato, onion, and artichoke egg coolant

**Coll de xai a baixa temperatura, a la brasa d'alzina**

Pescuezo de cordero a baja temperatura, a la brasa de encina

Grilled lamb

**Galta de porc rostida a l'antiga**

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

**Vedella ecològica guisada amb bolets**

Ternera ecológica guisada con setas

Veal stew with mushrooms

**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 250gr +3€**

Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr

Beef T-bone steak barbecue 250gr

**Entrecotet 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

**Gelat de coco amb mango**

Helado de coco con mango

Coconut ice cream with mango

**Sorbet de maduixes eco**

Sorbete de fresas ecológicas

Eco strawberries sorbet

**Pastís casolà carrot cake, amb núvol de Ratafia de Bruguera**

Pastel casero carrot cake, con nube de ratafia local

Homemade carrot cake, with local herbs liquor foam

**Crema catalana casolana amb taronja**

Crema catalana casera con naranja

Creme brulee with orange

**logurt local amb coulis de fruita vermella**

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries soup

----- **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



Hotel · Restaurant · Snack

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