

21€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included; drink not included

Entrant + principal + postres

Entrante + principal + postre

Starter + main + 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)

16,5€ Menú només 1 plat

(entrant o principal) + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postre

Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Musclos a la brasa d'alzina C! X

Mejillones a la brasa de encina

Grilled mussels

Sopa casolana de peix de roca C!

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada X

Ensalada verde con bacalao y sardina ahumada

Green salad with salted fish

Croquetes casolanes de pernil

Croquetas caseras de jamón

Ham croquettes

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta C!

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostít C!

Canelones caseros

Homemade cannelloni

Verdures a la brasa, amb formatge blau km0 C! X

Verduras a la brasa, con queso azul local

Grilled vegetables with local blue cheese cream

Amanida amb alvocat, tomàquet, formatge fresc i festucs X

Ensalada con aguacate, tomate, queso fresco y pistachos

Salad with cheese

Escudella de galets amb pilota C!

Sopa de caldo

Pasta soup

-----suplements-----

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€ C!

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

Toast with iberic ham

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

Cazuelita de caracoles quisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)



CUINA CATALANA



ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant



Slow Food®
community
Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



Petits Grans Hotels
de Catalunya



BLAUVERDHOTELS



La Guia
MICHELIN



H
GASTRONOMIA



EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga C! X

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

Arròs de muntanya amb costelló, orella de porc i bolets C!

Arroz de montaña con costilla, oreja de cerdo y setas

Mountain rice with pork and mushrooms

Peix fresc del dia, al forn C! X

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

Paella de calamar X

Paella de calamar

Calamari paella

Truita de patata i ceba, a la brasa C! X

Tortilla de patata y cebolla, a la brasa

Potato and onion omelette

Remenat d'ou eco amb carxofes i verdures C! X

Revuelto de huevo eco con alcachofas y verduras

Scrambled egg with vegetables

Cuixa de pollastre fet al forn amb patata al caliu X

Muslo de pollo al horno

Baked chicken

Bistec de vedella, a la brasa C! X

Bistec de ternera, a la brasa

Veal steak

-----suplements-----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our classic fried squid rings

Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina +6€ X

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina

Local lamb chops barbecue

Entrecot de vedella ecològica,

a la brasa d'alzina 250gr o 500gr +3€ o +8€ X

Chuletón de ternera a la brasa de encina 250gr o 500gr

Beef T-bone steak barbecue. Q brand quality 250gr o 500gr

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga +6€ C! X

Muslo de pato rustido a la antigua

Roasted duck

Xai rostít al forn +8€ C! X

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,25€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast



100

ELS CAÇADORS

Hotel Restaurant · Centenari 1920-2020

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

logurt local amb coulis de fruita vermella C! X

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries soup

Mató i mel locals amb garrapinyades C! X

Requesón y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

Gelat de torrò amb xocolata calenta i nata fresca

Helado de turrón con chocolate caliente y nata fresca

Nougat ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de mandarina

Sorbete de mandarina

Tangerine sorbet

Pastís casolà de pastanaga i coco, amb núvol de Ratafia de Bruguera C! X

Pastel de zanahoria y coco, con nube de ratafia local

Homemade carrot & coconut cake, with local herbs liquor cream

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Crema brulee

-----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 casolà amb cor de cacau i gelat de vainilla +3€

Coulant casero con corazón de cacao y helado de vainilla

Homemade chocolate cake with vanilla ice cream

X Sense gluten, **avisar el cambrer.**

Pot contenir traces

C! Cuina catalana tradicional

X Ovolactovegetarià



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