

**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** C!

Croquetas caseras de jamón

Ham croquettes

**Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta** C!

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

**Canelons casolans de rostit** C!

Canelones caseros

Homemade cannelloni

**Canamillana amb rosta i botifarra negra** X

(trinxat de patata i col d'hivern)

Canamillana (patata y col) con tocino

Potato, cabbage, and pork

**Escudella de galets amb pilota** C!

Sopa de caldo

Pasta soup

### -----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€** X

Cazuelita de caracoles guisados (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



# 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 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 +8€** 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 rostit al forn +9€** C! X

Cordero al horno

Roasted lamb

**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 violeta amb xocolata calenta i nata fresca**

Helado de violeta con chocolate caliente y nata fresca

Violet 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 +3€**

Coulant casero con corazón de cacao

Homemade chocolate cake

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