

**23€ IVA inclòs, beguda no inclosa**

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included; drink not included

**Entrant + principal + postres**

Entrante + principal + postre

Starter + main + dessert

**18€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + postres**

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postre

Menu just 1 dish (starter or 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)*

# EL MENÚ




Hotel · Restaurant · Snack

## ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

**Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu** C!   
Nuestros mejillones de roca a la brasa  
*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**   
Ensalada verde con bacalao y sardina ahumada  
*Green salad with salted fish*

**Croquetes casolanes de rovelló, de pernil i de rostit** (6 unitats) C!  
Croquetas caseras de setas, jamón y de rustido (6 unidades)  
*Meat and mushroom croquettes (6 units)*

**Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta** C!  
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra  
*Bolognese macaroni*

**Canelons casolans de rostit** C!  
Canelones caseros  
*Homemade cannelloni*

**Trinxat de patata i col amb rosta i botifarra negra**   
Patata, col y tocino  
*Tomato and avocado tartar*

**Crema de rovellons frescos, amb barreja de bolets de temporada**   
Crema de setas frescas, con setas frescas de temporada  
*Mushrooms soup*

### -----suplements-----

**Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€**  
Coca tostada con jamón ibérico pota 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€** C!  
Ración de coca tostada con tomate  
*Portion of tomato- rubbed toast*


## PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES


**Galta de porc rostida a l'antiga**   
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**   
Pescado fresco del día, al horno  
*Baked fresh fish*

**Paella clàssica Caçadors, de calamar**   
Paella de calamar  
*Calamari paella*

**Coulant d'ou, patata, ceba i bolets de temporada**   
Coulant de huevo, patata, cebolla y setas  
*Potato, onion, and mushrooms coulant*


**Coll de xai a la brasa**   
Cuello de cordero a la brasa  
*Lamb grilled*

**Vedella eco guisada amb bolets** C!  
Ternera eco guisada con setas  
*Veal stew*

**Entranya de vedella a la brasa, a baixa temperatura**   
Entraña de ternera a la brasa, a baja temperatura  
*Beef grilled*

### -----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€**   
Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina  
*Local lamb chops barbecue*

**Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 250gr +3€**   
Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr  
*Beef T-bone steak barbecue 250 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. Q brand quality 500gr*

## LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS


**logurt local amb coulis de fruita vermella** C!   
Yogur local con culis de frutos rojos  
*Local yoghurt with redberries soup*

**Mató i mel locals amb garrapinyades** C!   
Requesón y miel locales con frutos secos  
*White local cheese with honey and nuts*

**Gelat de tall, de nata amb xocolata calenta** C!  
Corte de helado de nata con chocolate caliente  
*Cram ice cream with hot chocolate and cream*

**Sorbet de gerds**   
Sorbete de frambuesas  
*Raspberry sorbet*


**Pastís casolà de pastanaga i coco, amb núvol de Ratafia de Bruguera** C!   
Pastel de zanahoria y coco, con nube de ratafia local  
*Homemade carrot & coconut cake, with local herbs liquor cream*


**Crema catalana amb llet fresca km0** C!   
Crema catalana casera preparada con leche fresca local  
*Crema brulee*

**Síndria natural**   
Sandía natural  
*Watermelon*

### -----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 casero con corazón de cacao y crema de caramelo  
*Chocolate cake*

 Sense gluten, **avisar el cambrer.**  
Pot contenir traces

**C!** Cuina catalana tradicional

 Ovolactovegetarià



ELLS CAÇADORS  
Hotel Restaurant



Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya



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