

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



BLAUVERD HOTELS



la guida
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 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 500gr +8€ X
Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr
Beef T-bone steak barbecue. Q brand quality 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 maduixa amb xocolata calenta i nata fresca
Helado de fresa con chocolate caliente y nata fresca
Strawberries 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 C! X
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