

24,5€ 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

19,5€ 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, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)

Días laborables del calendario escolar, excepto cenas viernes (huéspedes también cenas de fin de semana)

Working days (guests also weekends dinner)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'enciam, tomàquet i sardina fumada

Ensalada verde con tomate y sardina ahumada

Green salad with tomato and smoked sardine

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

Nuestros mejillones de roca a la brasa

Grilled mussels

Croquetes casolanes de pernil, de calamars i de bolets (2 de cada)

Croquetas caseras de jamón, de calamares y de setas (2 de cada)

Ham, calamari and cod mushrooms (6 units)

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Crema de pastanaga i rovellons, amb formatge blau

Crema de zanahoria y setas, con queso azul

Carrot and mushrooms cream, with cheese

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de carne

Homemade meat caneloni

----- **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)

Canalons casolans de bolets +3€

Canelones caseros de setas

Homemade mushrooms caneloni

I avui també...

Cassoleta de rovellons 16€

Cassoleta de ceps 18€

Cazuelita de setas

Sauteed mushrooms

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

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

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

Coulant d'ou amb bolets

Coulant de huevo con setas

Mushrooms egg coulant

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clasica Caçadors de calamares

Calamari paella

Coll de xai a la brasa

Cuello de cordero a la brasa

Grilled lamb

Suquet de pilotilles de calamar

Albóndigas de calamar

Stewed calamari balls

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

Peu de porc guisat amb bolets

Pie de cerdo guisado con nabos

Stewed pig's trotter with turnips

----- **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 300gr +4€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr

Beef T-bone steak barbecue 300 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 500gr

* Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica

EL MENÚ



Hotel · Restaurant · Snack

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

Sorbet de gerd

Sorbete de frambuesa

Raspberry sorbet

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Creme brulee

Pastís casolà del dia

Pastel casero del día

Homemade cake

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries sauce

----- **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



BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA



Slow Food®
community



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