

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)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

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

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 X

Ensalada verde con bacalao y sardina ahumada

Green salad with salted fish

Croquetes casolanes de pernil, albergínia i calamar (6 unitats) C!

Croquetas caseras de jamón, berenjena y calamar (6 unidades)

Ham, eggplant and calamari 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

Tartar de tomàquet i alvocat X

Tartar de tomate y aguacate

Tomato and avocado tartar

-----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)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,90€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

EL MENÚ



Hotel · Restaurant · Snack

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento X C!

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 X

Pescado fresco del día, al horno X

Baked fresh fish

Paella clàssica Caçadors, de calamar X C!

Paella de calamar

Calamari paella

Coulant d'ou, patata, ceba i bolets X

Coulant de huevo, patata, cebolla y setas X

Potato, onion, and mushrooms coulant

Vedella ecològica guisada amb bolets X C!

Ternera guisada con setas X

Beef stew

Vedella ecològica a la brasa (entranya) X

Ternera eco local a la brasa (entraña) X

Organic grilled beef

-----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 X

Local lamb chops barbecue

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 250gr +3€ X

Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr X

Beef T-bone steak barbecue 250 gr

Entrecot de vedella ecològica, a la brasa d'alzina 500gr +8€ X

Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr X

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

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 gingebre amb xocolata calenta i nata fresca

Helado de gengibre con chocolate caliente y nata fresca

Ginger ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de gerd

Sorbete de frambuesa

Raspberry 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 amb llet fresca km0

Crema catalana casera preparada con leche fresca local C! X

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



CUINA CATALANA



ELLS CAÇADORS
Hotel Restaurant



Slow Food®
Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



Petits Grans Hotels
de Catalunya



BLAUVERDHOTELS



La guida
MICHELIN



H
GASTRONOMIA

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