

LA CARTA

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros
IVA inclòs

Coca torrada amb pernil Joselito pata negra	Coca tostada con jamón Joselito pata negra	18,5
Tàrtar de tomàquet, alvocat i mongeta verda	Tartar de tomate, aguacate y judía verde	10
Musclos de roca a la brasa d'alzina	Mejillones de roca a la brasa de encina	9,8
Remenat d'ou eco amb carbassó, rossinyols, rovellons i ceba	Revuelto de huevo eco con calabacín, níscolo y cebolla	16
Assortit de 6 croquetes casolanes (pernil, calamars i bolets)	Surtid de 6 croquetas caseras (jamón, calamares y setas)	9,5
Barreja de bolets frescos (rovelló, rossinyol, moixernó...segons collida)	Variado de setas km0 (níscalo, mojardón...según recogida)	14
Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)	Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)	11,5



AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS



Escarola amb rovellons confitats, figues i anxova d'en Xillu	Escarola con setas confitadas, higos y anchoa premium de l'Escala	11
Amanida verda eco amb formatge de cabra	Ensalada verde eco con queso de cabra	9,5
Esqueixada de llom de bacallà	Ensalada de lomo de bacalao	11
Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca	Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca	9,5
Crema de ceps i bolets frescos de la Vall	Crema de setas frescas km0	9,5



PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO



Els clàssics calamars a la romana Caçadors

14,5

Los clásicos calamares a la romana Caçadors



Bacallà amb pances i figues naturals

19

Bacalao con pasas e higos naturales



Calamarsets de costa a la planxa

15

Calamares de costa a la plancha





PORTA-LA POSADA!



ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Euros
IVA inclòs

Arròs de muntanya amb costelló, orella i bolet fresc

Arroz de montaña con costilla, oreja y setas frescas



17

Paella clàssica Caçadors de calamar i gamba

Paella clásica Caçadors, de calamar y gamba



17

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra



7,5

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de rustido



11



CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUIOS Y CAZUELAS



Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat)

Chuleton de ternera a la brasa (Q de calidad)



20

Peu de porc guisat amb naps i bolets

Pie de cerdo guisado con nabos y setas



11

Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina



16,5

Cuixa de pollastre guisat amb figues

Muslo de pollo guisado con higos



12,5

Galtes de porc rostides a l'antiga

Carrilleras de cerdo asadas a la antigua



11

Fricandó de vedella amb bolets de temporada

Estofado de ternera con setas de temporada



13

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga

Muslo de pato asado a la antigua



15

Melós de llebre amb carbassa

Estofado de liebre con calabaza



15

Xai de pastura al forn

Cordero de pasto al horno



17,5

Pa de pagès de Ribes / Pan de payés local**Coca torrada amb tomàquet** / Coca tostada con tomate1
2,25Plat sense gluten
Avisar el cambrer
Pot contenir trasesPlat
ovolactovegetariàPlat de
cuina catalana

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

Petits Grans Hotels
de CatalunyaC!
CUINA CATALANAels fogons
de la Vall de RibesSlow Food®
communityCuineres i cuiners
Km0 de Catalunya