

**18€ IVA inclòs, beguda no inclosa**

IVA incluido, bebida no incluida

VAT included drink not included

**Entrant+principal+postres**

Entrante+principal+postres

Starter+main+desserts

**Dies feiners calendari escolar (Hostes també caps de setmana)**

Días laborables calendario escolar (Huéspedes también fin de semana)

Working days (Guests also weekends)

**14€ Menú només 1 plat**

**(entrant o principal)+postres**

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postres

Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

# EL MENÚ



**100**  
**ELS CAÇADORS**  
Hotel Restaurant · Centenari 1920-2020

## PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

**Galta de porc rostida a l'antiga**

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted cheek pork

**Hamburguesa premium de vedella a la brasa d'alzina**

Hamburguesa premium de ternera a la brasa de encina

Premium grilled beef burger in oak grill

**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

**Peix del dia, al forn**

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

**Paella de calamar i gamba**

Paella de calamar y gamba

Fish paella

**Truita de patata, ceba i tòfona del Ripollès, a la brasa.**

Tortilla de patata, cebolla y trufa del Ripollès, a la brasa

Potato and onion, omelette

**Cuixa de pollastre al forn**

Muslo de pollo al horno

Roasted chicken

**Remenat d'ou eco amb carxofes, bolets i calçots**

Revuelto de huevo eco con alcachofas, setas y calçots

Echo egg scramble with vegetables

**Peu de porc guisat, amb naps de Bruguera**

Pie de cerdo guisado, con nabos locales

Pork trotters

----- **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 +6€**

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

**Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga +6€**

Muslo de pato rustida a la antigua

Roasted duck

**Xai al forn +8€**

Cordero al horno

Toasted lamb

## ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

**Musclos a la brasa d'alzina**

Mejillones a la brasa de encina

Grilled mussels

**Sopa casolana de peix de roca**

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

**Amanida de l'hort amb dauets de formatge i moniato**

Ensalada del huerto con queso de cabra y moniato

Green salad with goat cheese and sweet potato

**Assortit de 6 croquetes casolanes (pernil, bolets i calamars)**

Surtido de 6 croquetas caseras (jamón, setas y calamares)

Assortment 6 of croquettes (ham, mushrooms y calamari)

**Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta**

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Macaroni with tomato and meat

**Canelons casolans de rostit**

Canelones caseros

Homemade meat cannelloni

**Escudella de galets amb pilota**

Sopa de caldo con albóndiga

Broth soup

**Caneló vegeterià de verdures fresques de temporada**

Canelón vegetariano de verduras frescas de temporada

Homemade vegetable cannelloni

----- **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)



Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya



**ELS CAÇADORS**  
Hotel Restaurant

## LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

**Yogurt local amb coulis de fruita vermella**

Yogur local con coulis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries soup

**Mató fresc i mel locals amb garrapinyades**

Requesón fresco y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

**Gelat de violeta amb xocolata calenta i nata fresca**

Helado de violeta con chocolate caliente y nata fresca

Violet ice cream with hot chocolate and cream

**Sorbets de mandarina i llimona**

Sorbetes de mandarina y limón

Mandarin and lemon sorbet

**Pastís de carbassa casolà amb núvol de Ratafia de Bruguera**

Pastel de calabaza con nube de ratafia local

Homemade pumpkin cake with local herbs liquor cream

**Crema catalana casolana, amb gelat de canyella**

Crema catalana casera, con helado de canela

Creme brulee with cinnamon ice cream

----- **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 de xocolata +3€**

Coulant casero de chocolate

**Ració de coca torrada amb tomàquet 2,25€**

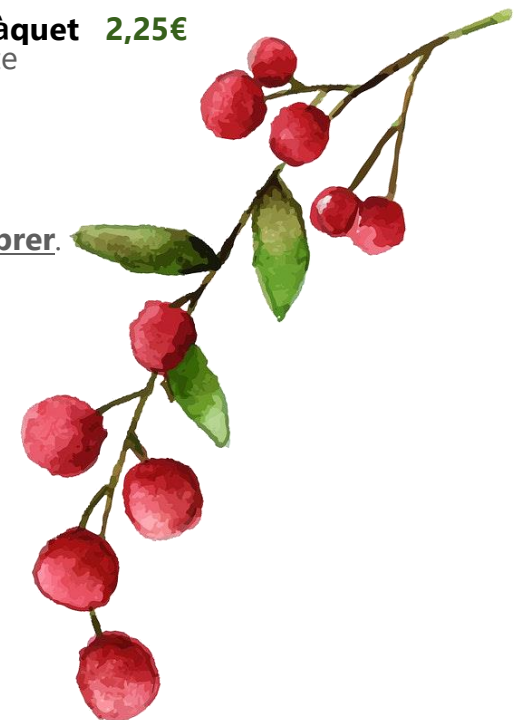
Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

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

Ovolactovegetarià

Cuina catalana tradicional



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