

PLATS PER EMPORTAR

PLATOS PARA LLEVAR



972 72 70 77

972 72 70 06

	Euros (IVA inclòs)
Els clàssics calamars a la romana Caçadors	13
<i>Los clásicos calamares a la romana Caçadors</i>	
Peu de porc a la brasa amb picada de panses i pinyons	8,5
<i>Pie de cerdo a la brasa con picada de pasas y piñones</i>	
Canelons casolans de rostif	7
<i>Canelones caseros de carne</i>	
Esqueixada de llom de bacallà amb escarola i olivada	10
<i>Ensalada de lomo de bacalao con escarola y olivada</i>	
Fideuà amb carxofes i alls tendres (20 minuts)	11
<i>Fideuá con alcachofas y ajos tiernos (20 minutos)</i>	
Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta	5
<i>Macarrones gratinados con sofrito y butifarra</i>	
Arròs de muntanya amb costelló, orella i bolets	11
<i>Arroz de montaña con costilla, oreja y setas</i>	
Paella clàssica Caçadors de calamar (20 minuts)	11
<i>Paella clásica Caçadors de calamar (20 minutos)</i>	
Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca	7
<i>Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca</i>	
Assortiment de croquetes casolanes (6 unitats)	8
<i>Surtido de croquetas caseras (6 unidades)</i>	
Escalopa de pollastre	6
<i>Pechuga de pollo rebozada</i>	
Cuixa d'ànec rostida a l'antiga amb figues	13
<i>Pato rustido a la antigua con higos</i>	
Xai de pastura al forn	17,5
<i>Cordero km0 al horno</i>	
Cuixa de pollastre al forn amb prunes confitades	10
<i>Muslo de pollo al horno con ciruelas confitadas</i>	
Rapet de Palamós al forn	18
<i>Rape de Palamós al horno</i>	
Cassola de peix (per encàrrec)	35
<i>Zarzuela de pescado (por encargo)</i>	
Lluç de palangre al forn	16
<i>Merluza de palangre al horno</i>	
Galtes de porc rostides a l'antiga	11
<i>Caretas de cerdo asadas a la antigua</i>	
Altres plats del dia (consultar)	
<i>Otros platos del día (consultar)</i>	

Cal un dipòsit de 20€ per paella o cassola
Depósito de 20€ por paella o cazuela