

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

 Euros
 IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra

Coca tostada con jamón ibérico pota negra

18,5

Musclos de roca a la brasa d'alzina amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina con hierbas aromáticas

9,8

Foie micuit casolà amb figues naturals

Foie micuit casero con higos naturales

16,5

Remenat d'ou eco amb múrgoles, espàrrecs verds i verdures

Revuelto de huevo eco con colmenillas, espárragos verdes y verduras

13

Ou ferrat d'oca, amb ceps i patates

Huevo frito de oca, con boletus y patatas

16

Xipironets fregits, amb croqueta líquida d'ou eco

Chipirones fritos, con croqueta líquida de huevo eco

11

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

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

9,5

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

Tortilla de patatas, cebolla y trufa del Ripollès ja la brasa!

11

Bunyols de bacallà casolans

Buñuelos de bacalao caseros

10

Verdures a la brasa (coliflor, endívia, bròquil i espàrrec verd), amb crema de formatge blau km0

Verduras a la brasa (coliflor, endivia, brócoli, espárrago y judía verdes), con crema de queso azul local

13

Cassoleta de cargols guisats

Cazuelita de caracoles guisados

12

AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS
Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada

Ensalada de xató con escarola, bacalao y sardina ahumada

11

Tàrtar de maduixes, alvocat i mongeta verda

Tartar de fresas, aguacate y judía verde

10

Amanida vermella amb burrata

Ensalada roja con burrata

11

Amanida verda amb formatge de cabra i maduixa

Ensalada verde con queso de cabra y fresas

9,5

Gaspaxo de cireres, tomàquet, maduixes i síndria

Gazpacho de cerezas, tomate, fresas y sandía

7,15

Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca

Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca

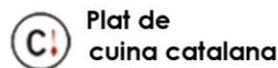
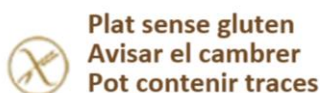
9,5

Pa de pagès, de Ribes / Pan de payés, local

1

Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate

2,25





PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

14,5

Bacallà a la llauna amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones

19

Rap de pell negra a la planxa

Rape de piel negra a la plancha

22

Lluç de palangre al forn amb verdures

Merluza de palangre al horno con verduras

19

Cueta de rap fresc de costa al forn, amb alls tendres

Cola de rape de costa al horno, con ajos tiernos

20



ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA



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

Fideuà amb escamarlans frescos

Fideua con cigalas frescos

18

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de rustido

11

CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS



Entrecot de vedella, a la brasa (Q de qualitat)

Chuletón de ternera (lomo alto), a la brasa (Q de calidad)

20

Entrecot de vaca madurada, a la brasa (1kg)

Entrecot de vaca madurada, a la brasa (1kg)

45

Costelles de xai a la brasa d'alzina

Cordero a la brasa de encina

18

Fricandó de vedella del Pirineu

Estofado de ternera del Pirineo

13

Galtes de porc rostides a l'antiga

Carrilleras de cerdo asadas a la antigua

12

Cuixa de pollastre feta al forn

Muslo de pollo al horno

13

Xai rostit al forn

Cordero rustido al horno

17,5

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostit al forn

Muslo de pato rustido al horno

16



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



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