

# LA CARTA



## PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros  
IVA inclòs

### **Coca torrada amb pernil ibèric pota negra**

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

21

### **Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes**

Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas

11

### **Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)**

Cazuelita de caracoles guisados

16

### **Croquetes casolanes de pernil, bolets i calamar (2 unitats de cada)**

Croquetas caseras de jamón, setas y calamar (2 unidades de cada)

11

### **Carxofes a la brasa amb romesco**

Alcachofas a la brasa con romesco

14

### **Bunyols de bacallà (6 unitats)**

Buñuelos de bacalao (6 unidades)

13

### **Tallarines del Delta**

Coquinas del Delta

15

## AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS

### **Amanida d'escarola, bacallà, taronja, olives negres i xató**

Ensalada de escarola, bacalao, naranja, aceitunas negras y xató

15

### **Amanida de xicoies amb tomàquet, maduixa i pinyons**

Ensalada de "xicoies" con tomate, fresa y piñones

17

### **Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura**

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

### **Sopa de rap amb fumet de peix de roca**

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

12

## ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

### **Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc**

Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo

23

### **Paella clàssica Caçadors de calamar**

Paella clásica Caçadors, de calamar

24

### **Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta**

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

7,5

### **Canelons casolans de rostít**

Canelones caseros de asado

13

### **Canelons casolans de bolets**

Canelones caseros de setas

18

## PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros  
IVA inclòs

<b>Els clàssics calamars a la romana Caçadors</b> Los clásicos calamares a la romana Caçadors	16
<b>Llom de bacallà amb panses i pinyons al forn</b> Lomo de bacalao con pasas y piñones al horno	23
<b>Escórpora salvatge al forn</b> Cabracho salvaje al horno	25
<b>Rapet de costa al forn</b> Rape de costa al horno	24
<b>Rap de pell negra a la planxa</b> Rape de piel negra a la plancha	27
<b>Suquet de pilotilles de calamar amb gambeta blanca</b> Suquet de albóndigas de calamar con gamba blanca	21

## CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

<b>Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa</b> Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	25
<b>Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga</b> Muslo de pato asado a fuego lento	18
<b>Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)</b> Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	23
<b>Galta de porc rostida a l'antiga</b> Carrillera de cerdo asada a fuego lento	15
<b>Xai al forn</b> Cordero al horno	25
<b>Peu de porc guisat</b> Manitas de cerdo guisadas	18
<b>La nostra vedella guisada amb bolets (feta amb galta i bolets)</b> Nuestra ternera guisada con setas	18
<b>Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés</b>	1,4
<b>Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate</b>	2,9

Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica



Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya