

# LA CARTA



Hotel · Restaurant · Snack

## PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

	Euros IVA inclòs
<b>Coca torrada amb pernil ibèric pota negra</b> Coca tostada con jamón ibérico pota negra	19,5
<b>Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes</b> Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas	9,9
<b>Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)</b> Cazuelita de caracoles guisados	16
<b>Paperina de xipirons de costa, a l'andalusa</b> Chipirones de costa a la andaluza	15
<b>Croquetes casolanes de rostit, bolets i pernil (6 unitats)</b> Croquetas caseras de rustido, setas y jamón (6 unidades)	11
<b>Trinxat de patata i col, amb rosta i botifarra negra</b> Patata, col y tocino	12

## AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

<b>Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada</b> Ensalada de xató con escarola, bacalao y sardina ahumada	15
<b>Amanida amb burrata, alvocat i festucs</b> Ensalada con burrata, aguacate y pistachos	15
<b>Sopa de rap amb fumet de peix de roca</b> Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca	9,9
<b>Coulant d'ou amb bolets de temporada (rossinyols de pi)</b> Coulant de huevo con setas de temporada	16

## ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

<b>Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella</b> Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo	21
<b>Paella clàssica Caçadors de calamar</b> Paella clásica Caçadors, de calamar	21
<b>Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta</b> Macarrones gratinados con sofrito y butifarra	7,5
<b>Canelons casolans de rostit</b> Canelones caseros de rustido	12
<b>Caneló casolà de llebre de la Vall de Ribes</b> Canelón casero de liebre	13

**PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO**

Euros  
IVA inclòs

**Els clàssics calamars a la romana Caçadors**

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

16

**Bacallà amb panses i pinyons**

Bacalao con pasas y piñones

23

**Rapet al forn amb rossinyols**

Rape al horno con setas

22

**Rap a la planxa**

Rape a la plancha

25

**Corball de Roses al forn, amb escamarlans**

Corvina al horno, con cigalas

24

**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)**

Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)

22

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

Muslo de pato asado a fuego lento

17

**Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)**

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

22

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

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

13

**Peu de porc amb panses i pinyons**

Pie de cerdo con pasas y piñones

15

**Xai rostit al forn**

Cordero asado al horno

22

**Coll de xai cuit a baixa temperatura a la brasa**

Cordero a baja temperatura a la brasa

16

**Vedella eco guisada amb bolets**

Ternera eco guisada con setas

16

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

1,4

**Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate**

2,9

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



Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya