LA CARTA

Hotel·Restaurant·Snack

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra — 21
Coca tostada con jamón ibérico pata negra

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes — 11
Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas

Cassoleta de cargols guisats *(10 minuts)* — 16
Cazuelita de caracoles guisados

Croquetes casolanes de pernil, bolets i bacallà *(2 unitats de cada)* — 12
Croquetas caseras de jamón, setas y bacalao (2 unidades de cada)

Cloïsses a la marinera — 18
Almejas a la marinera

Escamarlanets a la planxa — 18
Cigalas a la plancha

Cassoleta de rovellons — 20
Cazuelita de níscalos

AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS

Amanida d'escarola, bacallà, olives negres i taronja — 15
Ensalada de escarola, bacalao, naranja, aceitunas negras

Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura — 15
Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

Sopa de rap amb fumet de peix de roca — 12
Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc — 23
Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo

Paella clàssica Caçadors de calamar i llagostí — 25
Paella clásica Caçadors, de calamar y langostino

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta — 7,5
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Canelons casolans de rostit — 14
Canelones caseros de asado

(Plats subjectes a canvis)

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors Los clásicos calamares a la romana Caçadors	16
Rapet de costa al forn Rape de costa al horno	24
Calamars a la planxa Calamares a la plancha	23
Bacallà amb cloïsses Bacalao con almejas	25
Turbot al forn Rodaballo al horno	23
Suquet de rap i escamarlans *Suquet* de rape y cigalas	26

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES
CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	26
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga Muslo de pato asado a fuego lento	18
Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal) Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	23
Xai al forn Cordero al horno	22
Cua de vedella eco amb bolets de temporada Rabo de ternera eco con setas de temporada	25
Galta de porc rostida a l'antiga Carrillera de cerdo asada a fuego lento	15
Peus de porc amb rovellons Manitas de cerdo con níscalos	18

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

GASTRONÒMIC · Petits Grans Hotels de Catalunya · CUINA CATALANA · els fogons de la Vall de Ribes · Slow Food community · Cuineres i cuiners Km0 de Catalunya