

25€ IVA inclòs, beguda no inclosa

*IVA incluído, bebida no incluida
VAT included, drink not included*

Entrant + principal + pa + postres
*Entrante + principal + pan + postre
Starter + main + bread + dessert*

20€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + pa + postres

*Menú solo 1 plato (entrante o principal) + pa + postre
Menu just 1 dish (starter or main) + bread + dessert*

Dies feiners del calendari escolar, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar, excepto cenas viernes (huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (guests also weekends dinner)

EL MENÚ



Hotel · Restaurant · Snack

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'enciam, tomàquet, alvocat i sardina fumada

*Ensalada verde con tomate, aguacate y sardina ahumada
Green salad with tomato and smoked sardine*

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu

*Nuestros mejillones de roca a la brasa
Grilled mussels*

Carxofes i carbassó a la brasa

*Alcachofas y calabacín a la brasa
Grilled artichokes and zucchini*

Croquetes casolanes de pernil, de calamars i de bolets (2 de cada)

*Croquetas caseras de jamón, de calamares y de setas (2 de cada)
Ham, calamari and cod mushrooms (6 units)*

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

*Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni*

Canelons casolans de rostit

*Canelones caseros de carne
Homemade meat caneloni*

Sopa casolana de peix de roca

*Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup*

----- suplementos -----

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€

*Coca tostada con jamón ibérico, pata negra
Toast with iberic ham*

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€

*Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)
Snails in sauce (10 minutes)*

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€

*Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato-rubbed toast*

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

Arròs de muntanya amb costelló, orella de porc i bolets

*Arroz de montaña con costilla, oreja de cerdo y setas
Mountain rice with pork and mushrooms*

Galta de porc rostida a l'antiga

*Carrillera de cerdo asada a fuego lento
Roasted pork cheek*

Paella clàssica Caçadors de calamar

*Paella clasica Caçadors de calamares
Calamari paella*

Peix fresc del dia, al forn

*Pescado fresco del día, al horno
Baked fresh fish*

Coll de xai a la brasa

*Cuello de cordero a la brasa
Lamb grilled*

Peu de porc guisat

*Manitas de cerdo guisadas
Stewed pig's trotter*

Pilotilles de calamar

*Albóndigas de calamar
Squid meatballs*

----- suplementos -----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

*Los clásicos calamares a la romana Caçadors
Our classic fried squid rings*

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 300gr +4€

*Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr
Beef T-bone steak barbecue 300 gr*

Entrecot de vedella ecològica, a la brasa d'alzina 500gr +8€

*Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr
Beef T-bone steak barbecue, 500gr*

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Mató i mel locals amb garrapinyades

*Requesón y miel locales con frutos secos
White local cheese with honey and nuts*

Sorbet de mandarina eco

*Sorbete de mandarina eco
Tangerine sorbet*

Crema catalana casolana

*Crema catalana casera
Creme brulee*

Pastís casolà del dia

*Pastel casero del día
Homemade cake*

logurt local amb coulis de fruita vermella

*Yogur local con culis de frutos rojos
Local yoghurt with redberries sauce*

----- suplementos -----

La nostra lionesa: farcida de nata, amb xocolata calenta +3€

*Nuestra lionesa: rellena de nata, con chocolate caliente
Our profiterole filled with cream, and hot chocolate sauce*

Coulant amb cor de cacau i crema de caramel +3€

*Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo
Chocolate cake with caramel sauce*



BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA

Slow Food®
community

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



CUINA CATALANA 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