

21€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included; drink not included

Entrant + principal + postres

Entrante + principal + postre

Starter + main + dessert

Dies feiners del calendari escolar (Hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar (Huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (Guests also weekends dinner)

16,5€ Menú només 1 plat
(entrant o principal) + postres

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

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Musclos a la brasa d'alzina

Mejillones a la brasa de encina

Grilled mussels

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada

Ensalada verde con bacalao y sardina ahumada

Green salad with salted fish

Croquetes casolanes de pernil i de calçots i carbassa

Croquetas caseras de jamón y de calçots y calabaza

Ham and onion with pumpkin croquettes

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros

Homemade cannelloni

Canamillana amb rosta i botifarra negra

(trinxat de patata i col d'hivern)

Canamillana (patata y col) con tocino

Potato, cabagge, and pork

Escudella de galets amb pilota

Sopa de caldo

Pasta soup

-----suplements-----

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)



EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

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

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

Paella de calamar

Paella de calamar

Calamari paella

Truita de patata i ceba, a la brasa

Tortilla de patata y cebolla, a la brasa

Potato and onion omelette

Remenat d'ou eco amb carxofes i verdures

Revuelto de huevo eco con alcachofas y verduras

Scrambled egg with vegetables

Cuixa de pollastre al forn, amb patata al caliu

Muslo de pollo al horno

Baked chicken

Bistec de vedella a la brasa

Bistec de ternera a la brasa

Veal steak

-----suplements-----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our classic fried squid rings

Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina +8€

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina

Local lamb chops barbecue

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. Q brand quality 500gr

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga +6€

Muslo de pato rustido a la antigua

Roasted duck

Xai rostit al forn +9€

Cordero al horno

Roasted lamb

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,25€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast



100

ELS CAÇADORS

Hotel Restaurant · Centenari 1920-2020

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghourt with redberries soup

Mató i mel locals amb garrapinyades

Requesón y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

Gelat de maduixa amb xocolata calenta i nata fresca

Helado de fresa con chocolate caliente y nata fresca

Strawberries ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de mandarina

Sorbete de mandarina

Tangerine sorbet

Pastís casolà de pastanaga i coco,

amb núvol de Ratafia de Bruguera

Pastel de zanahoria y coco, con nube de ratafia local

Homemade carrot & coconut cake, with local herbs liquor cream

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Crema brulee

-----suplements-----

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 casolà amb cor de cacau +3€

Coulant casero con corazón de cacao

Homemade chocolate cake

Sense gluten, avisar el cambrer.
Pot contenir traces

C! Cuina catalana tradicional

Ovolactovegetarià



CUINA CATALANA



ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant



Slow Food®
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



Petits Grans Hotels
de Catalunya



BLAUVERDHOTELS

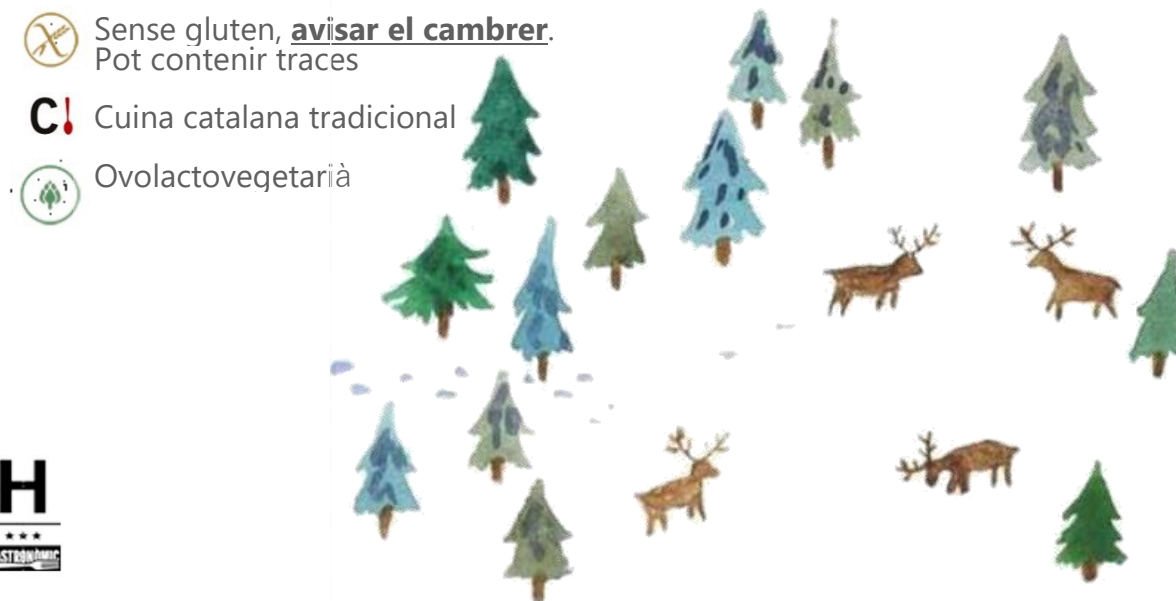


la guía
MICHELIN



H

GASTRONOMIA



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