

23€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included; drink not included

Entrant + principal + postres

Entrante + principal + postre

Starter + main + dessert

18€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postre

Menu just 1 dish (starter or 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)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

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

Nuestros mejillones de roca a la brasa

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 bolets, pernil i pollastre (6 unitats)

Croquetas caseras de setas, jamón y pollo (6 unidades)

Meat, chicken and mushroom croquettes (6 units)

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros

Homemade cannelloni

Trinxat de patata i col amb rosta i botifarra negra

Patata, col y tocino

Potato and cabbage with roast beef and black sausage

-----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 quisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,90€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

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 clàssica Caçadors, de calamar

Paella de calamar

Calamari paella

Coulant d'ou, patata, ceba i bolets de temporada

Coulant de huevo, patata, cebolla y setas

Potato, onion, and mushrooms coulant

Coll de xai a la brasa

Cuello de cordero a la brasa

Lamb grilled

Vedella eco guisada amb bolets

Ternera eco quisada con setas

Veal stew

-----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

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 250gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr

Beef T-bone steak barbecue 250 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. Q brand quality 500gr

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt 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 tall, de nata amb xocolata calenta

Corte de helado de nata con chocolate caliente

Cram ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de gerds

Sorbete de frambuesas

Raspberry 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 amb llet fresca km0

Crema catalana casera preparada con leche fresca local

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 amb cor de cacau i crema de caramel +3€

Coulant casero con corazón de cacao y crema de caramelo

Chocolate cake



ELS CAÇADORS

Hotel Restaurant

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



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



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