

18€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluido, bebida no incluida

VAT included, drink not included

Dies feiners escolars (Hostes també caps de setmana)

Días laborables escolares (Huéspedes también fin de semana)
Work school days (Guests also weekends)

Entrant+principal+postres

Entrante+principal+postres
Starter+main+desserts

14€ Menú només 1 plat

(entrant o principal) + postres

Menú sólo 1 plato (entrante o principal) + postres

Menu just 1 dish (starter or main) + dessert



ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Tempura de xicoies amb romesco casolà

Tempura con escarola salvaje de nieve con romesco casero
Salad with homemade sauce

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup

Canelons casolans de calamars

Canelones caseros de calamares
Calamari cannelloni

Crema de pèsols del Maresme amb ceba i xips de carxofa

Crema de guisantes del Maresme con cebolla y chips de alcachofa
Peas cream with onion and artichoke chips

Musclos de roca a la brasa de carbó

Mejillones de roca a la brasa de carbón
Grilled mussels

Amanida de l'hort eco amb formatge de cabra

Ensalada del huerto eco con queso de cabra
Green salad with goat cheese

Suquet de calamars amb faves fresques

Platillo de calamares con habas frescas
Calamari with sauce with fresh beans

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de carne
Meat cannelloni

Macarrons gratinats amb tomàquet i botifarra esparracada

Macarrones gratinados con butifarra y tomate
Bolognese macaroni

Tartar de tomàquet, alvocat i carpaccio de bacallà

Tartar de tomate, aguacate y carpaccio de bacalao
Tomato tartare, avocado and cod

-----suplements-----

Esqueixada de lloç de bacallà amb escarola i olivada +4€

Ensalada de lomo de bacalao con escarola y puré de aceituna
Cod loin ceviche with lettuce and olive puree

Terrina de foie d'ànec amb amanida, flors i tocs dolços +6€

Terrina de foie de pato con ensalada, flores y toques dulces
Duck foie with salad, flower and sweet things

Coca torrada amb pernil Joselito pota negra +10€

Coca tostada con jamón Joselito pata negra
Toast with Joselito ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5€

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

MENÚ DEL DIA

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Xurrasco de poltre km0 a la brasa

Churrasco de potro km0 a la brasa
Colt grilled

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo a la antigua
Pork cheek roasted old style

Palpís de xai a la brasa d'alzina

Palpís de cordero a la brasa de encina
Lamb on the barbecue

Paella d'arròs de calamar i gamba

Paella de arroz de calamares y gamba
Fish paella

Pollastre rostit amb prunes confitades

Pollo asado con ciruelas confitadas
Baked chicken with plums

Bacallà skrei fresc al forn amb patata i ceba

Bacalao skrei fresco al horno con patata y cebolla
Fresh baked cod with potato and onion

Arròs de muntanya amb costelló i orella

Arroz de montaña con costilla y oreja
Mountain rice with ear and rib

Remenat d'ou eco local amb carxofes naturals, bolets i ceba

Revuelto de huevos eco con alcachofa natural, setas y cebolla
Scrambled local eco egg with artichoke, mushrooms and onion

Fideuà al fumet de peix de roca

Fideua al fumet de pescado de roca
Noodles paella in rockfish fumet

Fricandó de melós de vedella amb correjoles

Guiso de ternera con setas
Stewed beef with mushroom

Botifarra de la Vall de Ribes a la brasa

Butifarra de Vall de Ribes a la brasa
Sausage grilled

Truita de riu amb panses i pernil

Trucha de rio con pasas y jamón
River trout

-----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 +6€

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina
Local lamb chops barbecue

Rapet de Palamós al forn +11€

Rape de Palamós al horno
Baked fresh fish

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
Grilled entrecote Q brand quality 500gr

Espatlla de xai de pastura al forn +9€

Espalda de cordero de pasto al horno
Local backed lamb

Ànec rostit a l'antiga amb figues +5€

Pato rustido a la antigua con higos
Roasted duck with figs

MOSTRA / MUESTRA

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Bunyols de quaresma casolans amb nata casolans

Buñuelos caseros con nata
Homemade Easter cake

logurt local amb tocs cruixents i flors

Yogur local con toques crujientes y flores
Local yoghurt with crunchy touches and flowers

Mató fresc local amb mel

Requesón fresco local con miel
White local cheese with honey

Pastís casolà de pastanaga amb gelat de vainilla

Pastel casero de zanahoria con helado de vainilla
Home-made carrot cake

Gelat de xocolata blanca amb praliné i xocolata calenta

Helado de chocolate blanco con praliné y chocolate caliente
White chocolate ice cream

Sorbet de fruits de bosc

Sorbete de frutas de bosque
Berries sorbet

-----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

El núvol: gelat de galeta amb "núvols" de Ratafia local +3€

La nube: helado de galleta con "nubes" de ratafia local
The cloud: cookie ice cream with clouds of Ratafia (local liquor)

La sopa de pi: casolana amb gelat cremós de pinyó +3€

La sopa de pino: casera y de pino local, con helado de piñón
Pine soup: homemade and local pine, with pinion ice cream

Ració de coca torrada amb tomàquet +2,20 €

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

Plat sense gluten, avisar el cambrer.
Pot contenir traces

Plat ovolactovegetarià

Plat de cuina catalana tradicional

**Slow Food®
community**

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya

**Petits Grans Hotels
de Catalunya**

BLAUVERDHOTELS

**La guida
MICHELIN**

**H

CATERING**

Hotel Restaurant

Hotel Restaurant

C!
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