

MENÚ DEL DIA

MOSTRA / MUESTRA

18€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluido, bebida no incluida
VAT included, drink not included

De dilluns a divendres, excepte festius del calendari escolar, ponts i mes d'agost. (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

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Canelons casolans de rostit

Canelones caseros de carne

Homemade meat cannelloni

Amanida de l'hort amb espàrrrec i formatge de cabra

Ensalada del huerto con espárrago y queso de cabra

Green salad with asparagus and goat cheese

Escudella de galets amb pilotes

Escudella de pasta con albóndigas

Pasta soup with meat balls

Crema suau de bolets frescos de temporada

Crema suave de setas de temporada

Season mushroom cream

Macarrons gratinats amb tomàquet i botifarra esparracada

Macarrones gratinados con butifarra y tomate

Bolognese macaroni

Tartar de tomàquet, avocat i carpaccio de bacallà

Tartar de tomate, aguacate y carpacho de bacalao

Tomato tartare avocado and cod

-----suplements-----

Esqueixada de llom 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 +10€

Coca tostada con jamón Joselito

Toast with Joselito ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5€

Cazuelita de caracoles quisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga amb camagroc

Carrillera de cerdo a la antigua con setas

Pork cheek roasted old style with mushrooms

Xai a la brasa d'alzina

Cordero a la brasa de encina

Lamb on the barbecue

Paella d'arròs de calamar i gamba

Paella de arroz de calamares y gamba

Paella

Pollastre rostit amb prunes confitades

Pollo asado con ciruelas confitadas

Baked chicken with plumbs

Lluç de palangre fresc al forn amb patata i ceba

Merluza fresca de la costa al horno con patata y cebolla

Baked wild white fish

Fideuà al fumet casolà de marisc i peix de roca

Fideuà al fumet casero de marisco y pescado de roca

Fish noodle paella

Remenat d'ous eco amb bolets naturals

Revuelto de huevos eco con setas naturales

Mushrooms scramble

Melós de vedella amb carlets

Guiso de ternera con setas

Beef stewed with mushrooms

Truita de riu amb panses i pernil

Trucha a la con pasas y jamón

River trout with raisins and ham

Peu de porc amb naps i rossinyols

Pie de cerdo con nabos y setas

Trotters with turnips and mushrooms

-----suplements-----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our 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 whole small Mediterranean monkfish

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 marca Q de qualitat, a la brasa d'alzina 500gr +10€

Chuletón de ternera con certificado de calidad, 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 +5€

Pato rustido a la antigua

Roast duck

Copa de cava 2,5€

Textures de Pedra de Raventós i blanc

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Gelat de torró amb xocolata calenta

Helado de turrón con chocolate caliente

Nougat ice cream with hot chocolate

Pastís casolà de pastanaga

Pastel casero de zanahoria

Carrot cake

Crema catalana casolana amb gelat de canyella

Crema catalana casera con helado de canela

Homemade crème brûlée with cinnamon ice cream

logurt local amb tocs cruixents

Yoqur local con toques crujientes

Local yoghurt with crunchy touches

Duet de sorbets de mandarina i llimona

Dúo de sorbetes de mandarina y limón

Tangerine and lemon sorbets

-----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



ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant



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