

LA CARTA

100
ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant · Centenari 1920-2020

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

	Euros IVA inclòs
Coca torrada amb pernil Joselito pota negra Coca tostada con jamón Joselito pata negra	18,5
Tàrtar de tomàquet, alvocat i mongeta verda Tartar de tomate. aguacate y judía verde	10
Musclos de roca a la brasa d'alzina Mejillones de roca a la brasa de encina	9,8
Assortit de 6 croquetes casolanes (pernil, calamars y bolets) Surtido de 6 croquetas caseras (jamón, calamares y setas)	9,5
Remenat d'ou eco amb carbassó, rossinyols frescos i ceba Revuelto de huevo eco con calabacín, cebolla y setas	16
Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)	11,5

AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS

Amanida verda eco amb formatge Ensalada verde eco con queso	9,5
Esqueixada de llom de bacallà Ensalada de lomo de bacalao	11
Gaspatxo de síndria i maduixa Gazpacho de sandía y fresa	7,15
Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca	9,5

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Els clàssics calamars a la romana Caçadors Los clásicos calamares a la romana Caçadors	14,5
Lluç de palangre al forn Merluza al horno	20
Turbot salvatge al forn Rodaballo salvaje al horno	19,5
Rap a la planxa Rape a la plancha	22



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya














ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA


Euros
IVA inclòs

Arròs de muntanya amb costelló, orella i bolets 	17
Arroz de montaña con costilla, oreja y setas	
Paella clàssica Caçadors de calamar i gamba 	17
Paella clásica Caçadors, de calamar y gamba	
Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta 	7,5
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra	
Canelons casolans de rostif 	11
Canelones caseros de rustido	
Arròs de llamàntol 	23
Arroz de bogavante	


CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat) 	20
Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)	
Cassoleta de pagès (porc, vedella, botifarra negra i pollastre)  	11
Guiso a baja temperatura de ternera, careta, butifarra negra y pollo	
Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina 	16,5
Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina	
Cuixa de pollastre guisat amb prunes  	12,5
Muslo de pollo guisado con ciruelas	
Galtes de porc rostides a l'antiga  	11
Carrilleras de cerdo asadas a la antigua	
Melós de poltre amb bolets 	13
Estofado de potro con setas	
Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga  	15
Muslo de pato asado a la antigua	
Xai de pastura al forn  	17,5
Cordero al horno	
Pa de pagès de Ribes / Pan de payés local	1
Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate	2,25

 **Plat sense gluten**
Avisar el cambrer
Pot contenir traces

 **Plat**
ovolactovegetarià

 **Plat de cuina**
catalana tradicional

C! 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

CUINA CATALANA



PORTA-LA POSADA!
Sempre que puguis