

PLATS PER EMPORTAR

PLATOS PARA LLEVAR



972 72 70 06

	des-25	Euros (IVA inclòs)
Els clàssics calamars a la romana Caçadors		14
<i>Los clásicos calamares a la romana Caçadors</i>		
Canelons casolans de rostit (per unitats)		2,7
<i>Canelones caseros de carne (por unidades)</i>		
Fideuà al fumet de peix de roca (20 minuts)		15
<i>Fideuá al fumet de pescado de roca (20 minutos)</i>		
Foie fet a casa, amb figues confitades		20
<i>Foie casero, con higos confitados</i>		
Cargols guisats		14
<i>Caracoles guisados</i>		
Patates braves		7
<i>Patatas bravas</i>		
Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta		6,5
<i>Macarrones gratinados con sofrito y butifarra</i>		
Arròs de muntanya amb costelló i orella de porc (20 minuts)		15
<i>Arroz de montaña con costilla y oreja de cerdo (20 minutos)</i>		
Paella clàssica Caçadors de calamar (20 minuts)		15
<i>Paella clásica Caçadors de calamar (20 minutos)</i>		
Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca		8,5
<i>Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca</i>		
Croquetes casolans (6 unitats) pernil, calamars o bolets		9,5
<i>Croquetas caseras (6 unidades) jamón, calamares o setas</i>		
Musclos de roca a la brasa, amb herbetes		9,5
<i>Mejillones de roca a la brasa, con hierbas aromáticas</i>		
Cuixa d'ànec rostit		16
<i>Muslo de pato rustido</i>		
Rapet de Palamós al forn		24
<i>Rape de Palamós al horno</i>		
Galta de porc rostida a l'antiga		11
<i>Careta de cerdo asada a la antigua</i>		
Cabrit al forn		25
<i>Cordero al horno</i>		
Guisat del dia		
<i>Guisado del día</i>		

Cal un dipòsit de 20€ per paella o cassola
Depósito de 20€ por paella o cazuela

(plats subjectes a canvis)