



# L'SNACK

dels Caçadors



## COMPARTeix CAÇADORS

Cuina oberta 13h-15:45h i de 20h-22h.

### AMANIDA DE XATÓ 11€

amb escarola, bacallà i sardina fumada

### AMANIDA D'ALVOCAT AMB BURRATA 12€

amb festucs i tomàquet

### CROQUETES DE PERNIL 9,5€

casolanes, fetes amb llet de Batet

### MUSCLOS A LA BRASA D'ALZINA 9,8€

amb tocs de romani, farigola i sajolida  
fets a la genuïna brasa de carbó

### CALAMARS A LA ROMANA 14,5€

probablement el nostre clàssic preferit...  
calamar, farina, ou, tradició i molt d'amor

### PATATES BRAVES 7,5€

quadrats de patata amb salseta picant

### PERNIL IBÈRIC DE POTA NEGRA 18,5€

amb coca torrada amb tomàquet

### TRUITA DE PATATA I CEBA, FETA A LA BRASA 11€

amb un toc de la llenya d'alzina



IVA inclòs

## LES POSTRES CASOLANES

### LA SÚPER LIONESA 6,5€

farcida de nata fresca i amb xocolata calenta

### EL COULANT CASOLÀ 7€

amb cor de cacau, nata fresca i gelat de torró

### LA TATIN DE POMA 7€

caramel·litzada al forn amb gelat de vainilla

### EL PASTÍS DE FORMATGE 7€

de formatge de vaca del Ripollès, amb  
melmelada de pruna i farigola de Cal Molis



## ELS GELATS

### EL GIN-SORBET 8€

de taronja sanguina, mandarina i llima  
amb aire de Hendrix i cogombre

### EL SUCAMULLA 7,5€

gelat de polvoró amb salseta de cava



Hivern-23  
Obert els caps de setmana, sense reserva

Fem el **VERMUT**?  
pack **OLIVES FARCIDES. XIPS**  
i vermut **PAIRAL** de la casa.  
Acompanya'l si vols amb **SIFÓ**

9,9€  
2 PAX



Per entrar en **CALOR** ...  
Xocolata a la tassa amb nata o **SUÍS** 4€  
Whisky, cafè i nata **CAFÈ IRLANDÈS** tres colors 7€

Demana't el teu **CÒCTEL** !

**MOJITO** 8€, **GINTÒNICS**  
**SAN FRANCISCO** 7€, **VERMUT TÒNIC** 7€

CUINA CATALANA

Slow Food\*  
community  
Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya

GASTRONOMIA

FOGONS  
de la Cuina

Fundació  
Institució Catalana  
de la Cuina