

COMPARTEIX CAÇADORS

Cuina oberta 13h-15:30h i de 20h-22h



AMANIDA DE XICOIES I TOMÀQUET 16€

la xicoia és una escarola borda local, que es fa sota la neu i es recull quan la neu es fon

AMANIDA DE XATÓ 15€

amb escarola, bacallà i sardina fumada

AMANIDA D'ALVOCAT AMB BURRATA 14,9€

amb festucs i tomàquet

CROQUETES DE PERNIL, CARBASSA I CALAMARS 10€

casolanes, fetes amb llet de Batet. 6 unitats

MUSCLOS A LA BRASA D'ALZINA 9,9€

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

CALAMARS A LA ROMANA 16€

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

PATATES BRAVES 8€

quadrats de patata amb salsa picant

PERNIL IBÈRIC DE POTA NEGRA 18,5€

amb coca torrada amb tomàquet

TRUITA DE PATATA I CEBA, FETA A LA BRASA 12,5€

amb un toc de la llenya d'alzina



IVA inclos



LES POSTRES CASOLANES



LA SÚPER LIONESA 6,5€

farcida de nata fresca i amb xocolata calenta

EL COULANT CASOLÀ 7,5€

amb cor de cacau, nata fresca i gelat de vainilla



LA TATIN DE POMA 7€

caramelitzada al forn amb gelat de vainilla

LA MONETA DE PASQUA 8€

pastisset casolà de pastanaga i coco amb xocolata



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 Daina (galeta de Ribes)
i salsa de cava



Fem el **VERMUT**?

pack **OLIVES FARCIDES. XIPS**

i vermut **PAIRAL** de la casa.

Acompanya'l si vols amb **SIFÓ**



escull el teu **GINTÒNIC**

Els gins que us oferim
són darrere la pàgina...



Demana't el teu **CÒCTEL**

MOJITO 8€

SAN FRANCISCO 7€

VERMUT TÒNIC 7€



SANGRIA 4,5€



Un cafetó refrescant?

el **FRAPPÉ** 3,5€ !

cafè de vainilla amb gel picat,

escuma de llet i caramel



Pasqua 23

- Obert els caps de setmana. sense reserva



Slow Food
community

