

# LA CARTA



Hotel-Restaurant-Snack

## PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros  
IVA inclòs

<b>Coca torrada amb pernil ibèric pota negra</b> Coca tostada con jamón ibérico pata negra	19,5
<b>Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes</b> Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas	9,9
<b>Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)</b> Cazuelita de caracoles guisados	16
<b>Paperina de xipirons de costa, a l'andalusa</b> Chipirones de costa a la andaluza	15
<b>Trinxat amb botifarra negra i rosta</b> "Trinxat" de col y patatas con butifarra negra	14
<b>Croquetes casolanes de pernil, bolets i calamar (2 unitats de cada)</b> Croquetas caseras de jamón, setas y calamar (2 unidades de cada)	11
<b>Foie fet a casa, amb figues confitades</b> Foie casero, con higos confitados	19
<b>Calçots a la brasa amb romesco</b> "Calçots" a la brasa con romesco	13

## AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

<b>Amanida d'enciams, sardina fumada, magrana i alvocat</b> Ensalada de lechugas, sardina ahumada, granada y aguacate	15
<b>Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura</b> Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas	15
<b>Sopa de rap amb fumet de peix de roca</b> Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca	10
<b>Escudella de galets amb pilota</b> Sopa de cocido	9
<b>Coulant d'ou eco amb carxofes i ceba, amb salsa de formatge blau</b> Coulant de huevo eco con alcachofas y cebolla con salsa de queso azul del Pirineo	16

## ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

<b>Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc</b> Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo	22
<b>Paella clàssica Caçadors de calamar</b> Paella clásica Caçadors, de calamar	22
<b>Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta</b> Macarrones gratinados con sofrito y butifarra	7,5
<b>Canelons casolans de rostit</b> Canelones caseros de asado	13

## PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros  
IVA inclòs

<b>Els clàssics calamars a la romana Caçadors</b> Los clásicos calamares a la romana Caçadors	16
<b>Bacallà amb panses i pinyons</b> Bacalao con pasas y piñones	23
<b>Suquet de vieires amb pilotilles de calamar i gamba</b> Suquet de vieiras con albóndigas de calamares y gamba	25
<b>Rap a la planxa</b> Rape a la plancha	26
<b>Gall de St Pere al forn</b> Gallo de San Pedro al horno	33

## CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUIOS Y CAZUELAS

<b>Entrecot de vedella de 500 gr aprox, a la brasa</b> Entrecot de ternera a la brasa (lomo alto)	23,5
<b>Filet de vedella eco del Ripollès (Pirinat) a la brasa</b> Solomillo de ternera a la brasa	25
<b>Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)</b> Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)	23
<b>Xai al forn</b> Cordero al horno	23
<b>Galta de porc rostida a l'antiga</b> Carrillera de cerdo asada a fuego lento	13
<b>Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga</b> Muslo de pato asado a fuego lento	17,5
<b>Pollastre gratapallers a la brasa</b> Pollo "gratapallers" a la brasa	18

<b>Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés</b>	1,4
<b>Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate</b>	2,9

Consulteu-nos si teniu alguna al·lèrgia, intolerància o necessitat alimentària específica



Cuineres i cuiners  
Km0 de Catalunya