

21€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida

VAT included drink not included

Entrant+principal+postres

Entrante+principal+postres

Starter+main+desserts

Dies feiners del calendari escolar (Hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar (Huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (Guests also weekends dinner)

16,5€ Menú només 1 plat
(entrant o principal)+postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postres

Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Musclos a la brasa d'alzina

Mejillones a la brasa de encina

Grilled mussels

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca

Homemade fish soup

Amanida de xató amb escarola, bacallà i sardina fumada

Ensalada verde con bacalao y sardina ahumada

Green salad with salted fish

Assortit de 6 croquetes casolanes (pernil, bolets i calamars)

Surtido de 6 croquetas caseras (jamón, setas y calamares)

Assortment of 6 croquettes (ham, mushrooms, and calamari)

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra

Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostít

Canelones caseros

Homemade cannelloni

Sopa de bolets i verdures

Sopa de bolets y verduras

Mushrooms and vegetables soup

Verdures a la brasa, amb formatge blau km0

Verduras a la brasa, con queso azul local

Grilled vegetables with local blue cheese cream

Canamillana de patata i bolets de temporada (trinxat)

Trinxat de patata y setas frescas

Potato and mushrooms

-----suplements-----

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra +10€

Coca tostada con jamón ibérico pata negra

Toast with iberic ham

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts) +5,5€

Cazuelita de caracoles guisados (10 minutos)

Snails in sauce (10 minutes)



ELS CAÇADORS

Hotel Restaurant

EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

Roasted pork cheek

Arròs de muntanya amb costelló, orella de porc i bolets

Arroz de montaña con costilla, oreja de cerdo y setas

Mountain rice with pork and mushrooms

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno

Baked fresh fish

Paella de calamar i gamba

Paella de calamar y gamba

Calamari paella

Truita de patata i ceba, a la brasa

Tortilla de patata y cebolla, a la brasa

Potato and onion omelette

Remenat d'ou eco amb bolets frescos i verdures

Revuelto de huevo eco con setas y verduras

Scrambled egg with mushrooms and vegetables

Pollastre al forn

Pollo al horno

Baked chicken

Bistec de vedella, a la brasa amb salsa de correjoles

Bistec de ternera, a la brasa

Veal steak

Estofat de cua de poltre amb bolets

Potro estofado con setas

Foal stew

-----suplements-----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Our classic fried squid rings

Costelles de xai de pastura a la brasa d'alzina +6€

Chuletas de cordero de pasto a la brasa de encina

Local lamb chops barbecue

Entrecot de vedella ecològica, a la brasa d'alzina 500gr +8€

Chuletón de ternera a la brasa de encina 500gr

Beef T-bone steak barbecue. Q brand quality 500gr

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga +6€

Muslo de pato rustido a la antigua

Roasted duck

Xai rostít al forn +8€

Cordero al horno

Roasted lamb

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos

Local yoghurt with redberries soup

Mató fresc i mel locals amb garrapinyades

Requesón fresco y miel locales con frutos secos

White local cheese with honey and nuts

Gelat de violeta amb xocolata calenta i nata fresca

Helado de violeta con chocolate caliente y nata fresca

Violet ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de gerds

Sorbete de frambuesas

Redberry sorbet

Pastís casolà de pastanaga i coco, amb núvol de Ratafia de Bruquera

Pastel de zanahoria y coco, con nube de ratafia local

Homemade carrot & coconut cake, with local herbs liquor cream

Crema catalana casolana, amb gelat de canyella

Crema catalana casera, con helado de canela

Creme brulee with cinnamon ice cream

Pastís casolà de formatge de vaca del Ripollès, amb mermelada de Cal Moliné

Pastel de queso de vaca local, con mermelada de Bruquera

Local cheesecake with local marmelade

-----suplements-----

La nostra lionesa: farcida de nata amb xocolata calenta +3€

Nuestra lionesa: rellena de nata con chocolate caliente

Our profiterole filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant casolà amb cor de cacau i gelat de vainilla +3€

Coulant casero con corazón de cacao y helado de vainilla

Homemade chocolate cake with vanilla ice cream

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,25€

Ración de coca tostada con tomate

Portion of tomato- rubbed toast

 Sense gluten, **avisar el cambrer.**
Pot contenir traces

 Ovolactovegetarià

 Cuina catalana tradicional



Cuineres i cuiners Km0 de Catalunya



CUINA CATALANA

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