

# PLATS PER EMPORTAR

## PLATOS PARA LLEVAR



972 72 70 06

estiu 24

Euros  
(IVA inclòs)

<b>Els clàssics calamars a la romana Caçadors</b>	13
<i>Los clásicos calamares a la romana Caçadors</i>	
<b>Canelons casolans de rostif (per unitats)</b>	2,5
<i>Canelones caseros de carne (por unidades)</i>	
<b>Fideuà al fumet de peix de roca (20 minuts)</b>	13
<i>Fideuá al fumet de pescado de roca (20 minutos)</i>	
<b>Cargols guisats</b>	14
<i>Caracoles guisados</i>	
<b>Patates braves</b>	7
<i>Patatas bravas</i>	
<b>Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta</b>	5
<i>Macarrones gratinados con sofrito y butifarra</i>	
<b>Arròs de muntanya amb costelló i orella de porc (20 minuts)</b>	13
<i>Arroz de montaña con costilla y oreja de cerdo (20 minutos)</i>	
<b>Paella clàssica Caçadors de calamar (20 minuts)</b>	13
<i>Paella clásica Caçadors de calamar (20 minutos)</i>	
<b>Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca</b>	8
<i>Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca</i>	
<b>Croquetes casolanes (6 unitats) pernil, calamars o bolets</b>	7
<i>Croquetas caseras (6 unidades) jamón, calamares o setas</i>	
<b>Musclos de roca a la brasa, amb herbetes</b>	9,5
<i>Mejillones de roca a la brasa, con hierbas aromáticas</i>	
<b>Cuixa d'ànec rostif</b>	16
<i>Muslo de pato rustido</i>	
<b>Lluç de palangre al forn</b>	18
<i>Merluza de palangre al horno</i>	
<b>Rapet de Palamós al forn</b>	19
<i>Rape de Palamós al horno</i>	
<b>Galta de porc rostida a l'antiga</b>	11
<i>Careta de cerdo asada a la antigua</i>	
<b>Xai al forn</b>	20
<i>Cordero al horno</i>	
<b>Cassola de peix (per encàrrec)</b>	45
<i>Zarzuela de pescado (por encargo)</i>	
<b>Guisat del dia</b>	
<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)