

23,5€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA incluído, bebida no incluida
VAT included, drink not included

Entrant + principal + pa + postres
Entrante + principal + pan + postre
Starter + main + bread + dessert

18,5€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + pa + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + pa + postre
Menu just 1 dish (starter or main) + bread + dessert

Dies feiners, excepte divendres vespre (Hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables, excepto cenas viernes (Huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (Guests also weekends dinner)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'escarola, tomàquet i sardina fumada

Ensalada con escarola, tomate y sardina ahumada
Green salad with tomato and smoked sardine

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu

Nuestros mejillones de roca a la brasa
Grilled mussels

Croquetes casolanes de pernil, de calamars i de bolets (2 de cada)

Croquetas caseras de jamón, de calamares y de setas (2 de cada)
Ham, calamari and mushrooms croquettes (6 units)

Gaspaxo de síndria

Gazpacho de sandía
Watermelon gazpacho

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni

Canelons casolans de rostít

Canelones caseros de rustido
Homemade cannelloni

----- **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)

Ració de coca torrada amb tomàquet 2,9€

Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato-rubbed toast

EL MENÚ

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

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

Coulant d'ou, ceba i bolets amb formatge blau

Coulant de huevo, cebolla y setas con queso azul
Onion, and mushrooms egg coulant with blue cheese

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento
Roasted pork cheek

Vedella ecològica guisada amb bolets

Ternera ecológica guisada con setas
Veal stew with mushrooms

Palpís de xai a la brasa

Bistec de cordero a la brasa
Grilled lamb

Peix fresc del dia, al forn

Pescado fresco del día, al horno
Baked fresh fish

----- **suplements** -----

Els clàssics calamars a la romana Caçadors +6€

Los clásicos calamares a la romana Caçadors
Our classic fried squid rings

Entrecotet de vedella a la brasa d'alzina 300gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 300gr
Beef T-bone steak barbecue 300 gr

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. 500gr

LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

Mató i mel locals amb garrapinyades

Requesón y miel locales con frutos secos
White local cheese with honey and nuts

Gelat de vainilla amb xocolata calenta i nata

Nelado de vainilla con chocolate caliente y nata
Vanilla ice cream with hot chocolate and fresh cream

Sorbet de gerd

Sorbete de frambuesa
Raspberry sorbet

Flam casolà de coco

Flan casero de coco
Coconut pudding

Pastís casolà del dia

Pastel casero del día
Homemade cake

Crema catalana casolana

Crema catalana casera
Creme brulee

logurt local amb coulis de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos
Local yoghurt with redberries sauce

----- **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 amb cor de cacau i crema de caramel +3€

Coulant con corazón de cacao y crema de caramelo
Chocolate cake with caramel sauce



Hotel · Restaurant · Snack

BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA

Slow Food®
community

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

