

PLATS PER EMPORTAR

PLATOS PARA LLEVAR



972 72 70 06

hivern 24-25

Euros
(IVA inclòs)

Els clàssics calamars a la romana Caçadors <i>Los clásicos calamares a la romana Caçadors</i>	14
Canelons casolans de rostit (per unitats) <i>Canelones caseros de carne (por unidades)</i>	3,5
Fideuà al fumet de peix de roca (20 minuts) <i>Fideuá al fumet de pescado de roca (20 minutos)</i>	15
Cargols guisats <i>Caracoles guisados</i>	14
Patates braves <i>Patatas bravas</i>	7
Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta <i>Macarrones gratinados con sofrito y butifarra</i>	6,5
Arròs de muntanya amb costelló i orella de porc (20 minuts) <i>Arroz de montaña con costilla y oreja de cerdo (20 minutos)</i>	15
Paella clàssica Caçadors de calamar (20 minuts) <i>Paella clásica Caçadors de calamar (20 minutos)</i>	15
Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca <i>Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca</i>	8,5
Croquetes casolanes (6 unitats) pernil, calamars o bolets <i>Croquetas caseras (6 unidades) jamón, calamares o setas</i>	9,5
Musclos de roca a la brasa, amb herbetes <i>Mejillones de roca a la brasa, con hierbas aromáticas</i>	9,5
Cuixa d'ànec rostit <i>Muslo de pato rustido</i>	16
Lluç de palangre al forn <i>Merluza de palangre al horno</i>	20
Rapet de Palamós al forn <i>Rape de Palamós al horno</i>	20
Galta de porc rostida a l'antiga <i>Careta de cerdo asada a la antigua</i>	11
Xai al forn <i>Cordero al horno</i>	20
Cassola de peix (per encàrrec) <i>Zarzuela de pescado (por encargo)</i>	45
Guisat del dia <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)