

LA CARTA

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

Euros
IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra

Coca tostada con jamón ibérico pota negra

19,5

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas

9,9

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)

Cazuelita de caracoles guisados

16

Paperina de xipirons de costa, a l'andalusa

Chipirones de costa a la andaluza

15

Trinxat de patates emmascarades amb botifarra negra i bolets

"Trinxat" de patatas, botifarra negra y setas de temporada

14

Croquetes casolanes de pernil i de calamar (3 unitats de cada)

Croquetas caseras de jamón y de calamar (3 unidades de cada)

11

AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

Amanida d'enciams, sardina fumada, maduixa i alvocat

Ensalada de lechugas, sardina ahumada, fresas y aguacate

15

Amanida de burrata i tomàquets, amb ametlles d'en Roura

Ensalada de burrata, tomates y almendras tostadas

15

Sopa de rap amb fumet de peix de roca

Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca

10

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido

9

Coulant d'ou eco amb bolets i ceba, amb salsa de formatge blau

Coulant de huevo eco con setas y cebolla con salsa de queso azul del Pirineo

16

ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc

Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo

22

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clásica Caçadors, de calamar

22

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y botifarra

7,5

Canelons casolans de rostít

Canelones caseros de asado

13

PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO

Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

16

Lluç de palangre al forn

Merluza al horno

23

Bacallà amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones

23

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella a la brasa l'om alt

Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad) lomo alto

23,5

Entrecotet de vedella a la brasa l'om baix

Entrecot de ternera a la brasa (Q de calidad) lomo bajo

19

Costelles de xai a la brasa (amb pal i sense pal)

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

23

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

13

Xai al forn

Cordero al horno

23

Cuixa d'ànec "5 aglans" rostida a l'antiga

Muslo de pato asado a fuego lento

17,5

Vedella eco guisada amb bolets

Ternera eco guisada

16

I avui també... **Ració de rovellons** (níscalos)

18

Pa de pagès, de Ribes / Pan local de payés

1,4

Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate

2,9

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



Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya