

LA CARTA



Hotel-Restaurant-Snack

Euros
IVA inclòs

PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

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
Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	14
Bomba de patata i bolets frescos de temporada Bomba de patata y setas frescas de temporada	13
Croquetes casolanes de pernil, calamar i bolets (2 unitats de cada) Croquetas caseras de jamón, calamar y setas (2 unidades de cada)	11
Trinxat de patates emmascarades amb botifarra negra, ceps i rovellons "Trinxat" de patatas, butifarra negra y setas de temporada	14

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	9,9
Crema de rovellons Crema de níscolos	11
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 butifarra	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
Rap a la planxa Rape a la plancha	25
Bacallà amb panses i pinyons Bacalao con pasas y piñones	23
Lluç de palangre al forn Merluza al horno	22
Rapet de Palamós al forn Rape de Palamós al horno	23
Turbot al forn Rodaballo al horno	27

CARN A LA BRASA, ROSTITS I CASSOLES CARNE A LA BRASA, GUIOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat) Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)	23,5
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 de temporada)	18
Barreja de bolets de temporada (setas variadas)	16

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