

**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 del calendari escolar**, excepte divendres vespre (hostes també sopars de caps de setmana)  
Días laborables del calendario escolar, 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)

**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

**Trinxat de patates emmascarades amb ceps i rovellons**

"Trinxat" de patatas, setas de temporada y butifarra negra  
Potatoes, mushrooms and black sausage

**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



Hotel · Restaurant · Snack

## 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

**Galta de porc rostida a l'antiga**

Carrillera de cerdo asada a fuego lento  
Roasted pork cheek

**Coulant d'ou, ceba i bolets amb formatge blau**

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

**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

**Pilotilles toves casolanes de calamar i rap**

Albóndigas caseras de calamares y rape  
Homemade calamari balls

**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**

Helado 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

**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



BLAU VERD  
HOTELS



PETITS GRANS HOTELS  
DE CATALUNYA



Slow Food®  
community



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



CUINA CATALANA Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la Marca **Cuina Catalana** i, com a tal, ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català