

# LA CARTA



Hotel-Restaurant-Snack Euros  
IVA inclòs

## PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES

<b>Coca torrada amb pernil ibèric pota negra</b>	19,5
Coca tostada con jamón ibérico pata negra	
<b>Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbetes</b>	9,9
Mejillones de roca a la brasa de encina, con hierbas aromáticas	
<b>Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)</b>	16
Cazuelita de caracoles guisados	
<b>Empedrat de bacallà esqueixat i mongetes del ganxet</b>	15
Empedrado de bacalao y alubias del ganxet	
<b>Paperina de xipirons de costa, a l'andalusa</b>	15
Chipirones de costa a la andaluza	
<b>Croquetes casolanes de bolets, calamars i pernil (6 unitats)</b>	11
Croquetas caseras de setas, calamares y jamón (6 unidades)	
<b>Trinxat de patata i col d'hivern, amb rosta i botifarra negra</b>	12
Patata, col de invierno y tocino	

## AMANIDES, SOPES I OUS / ENSALADAS, SOPAS Y HUEVOS

<b>Amanida d'hivern d'escarola, verat escabetxat i taronja</b>	15
Ensalada de invierno de escarola, caballa escabechada y naranja	
<b>Amanida de burrata i tomàquets, amb pesto casolà</b>	15
Ensalada de burrata y tomates con pesto casero	
<b>Calçots sense feina, a la brasa</b>	14
Calçots a la brasa	
<b>Sopa de rap amb fumet de peix de roca</b>	9,9
Sopa de rape con caldo casero de pescado de roca	
<b>Coulant d'ou eco amb carxofes i ceba, amb salsa de formatge blau</b>	16
Coulant de huevo eco con alcachofas y cebolla con salsa de queso azul del Pirineo	
<b>Escudella de galets amb pilota</b>	9
Sopa de cocido	

## ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA

<b>Arròs de muntanya amb bolets, costelló i orella de porc</b>	21
Arroz de montaña con setas, costilla y oreja de cerdo	
<b>Paella clàssica Caçadors de calamar</b>	21
Paella clásica Caçadors, de calamar	
<b>Arròs de verdures de temporada, amb carxofes i calçots</b>	21
Arroz de verduras de temporada, con alcachofas y calçots	
<b>Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta</b>	7,5
Macarrones gratinados con sofrito y butifarra	
<b>Canelons casolans de rostif</b>	13
Canelones caseros de rustido	

**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

**Rapet al forn amb rossinyols**

Rape al horno con setas

22

**Lluç al forn amb escamarlans**

Merluza al horno con cialas

23

**CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES**

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS

**Espatlletes de conill a la caçadora**

Conejo a la cazadora

18

**Mig pollastret de corral, a baixa temperatura, a la brasa**

Picantón a baja temperatura, a la brasa

17

**Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat)**

Chuletón de ternera a la brasa (Q de calidad)

23

**Entrecotet de vedella a la brasa, 250 gr (Q de qualitat)**

Chuletón de ternera a la brasa, de 250 gr (Q de calidad)

18

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

Muslo de pato asado a fuego lento

17,5

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

Chuletas de cordero a la brasa (costillas y medianas)

22

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

Carrillera de cerdo asada a fuego lento

13

**Peu de porc amb panses i pinyons**

Pie de cerdo con pasas y piñones

15

**Vedella eco guisada amb bolets**

Ternera eco guisada con setas

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