

23€ IVA inclòs, beguda no inclosa

IVA inclòs, beguda no inclosa
VAT included, drink not included

Entrant + principal + postres
Entrante + principal + postre
Starter + main + dessert

18€ Menú només 1 plat (entrant o principal) + postres

Menú solo 1 plato (entrante o principal) + postre
Menu just 1 dish (starter or main) + dessert

Dies feiners del calendari escolar (Hostes també sopars de caps de setmana)
Días laborables del calendario escolar (Huéspedes también cenas de fin de semana)
Working days (Guests also weekends dinner)

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida d'hivern amb escarola, tomàquet i verat

Ensalada de invierno con escarola, tomate y caballa
Green salad with tomato and mackerel

Empedrat de mongetes del ganxet amb bacallà esqueixat

Empedrado de alubias del ganxet con bacalao
String beans and cod

Els nostres musclos de roca a la brasa, amb herbes del Pirineu

Nuestros mejillones de roca a la brasa
Grilled mussels

Croquetes casolanes de bolets, pernil i calamars (6 unitats)

Croquetas caseras de setas, jamón y calamares (6 unidades)
Meat, calamari, and mushroom croquettes (6 units)

Trinxat de patata i col d'hivern amb botifarra negra

"Trinxat" de patata y col verde con tocino
Potato and cabbage with roast beef and black sausage

Sopa casolana de peix de roca

Sopa casera de pescado de roca
Homemade fish soup

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido
Pasta soup

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 2,90€

Ración de coca tostada con tomate
Portion of tomato-rubbed toast

EL MENÚ

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

Paella clàssica Caçadors, de calamar

Paella de calamar
Squid paella

Arròs de carxofes, calçots i verdures d'hivern

Arroz con alcachofas, calçots y verduras de invierno
Vegetable paella

Coulant d'ou, patata, ceba i carxofes de temporada

Coulant de huevo, patata, cebolla y alcachofas
Potato, onion, and artichoke egg coulant

Entranya de vedella a la brasa d'alzina

Entraña de ternera a la brasa de encina
Grilled lamb

Galta de porc rostida a l'antiga

Carrillera de cerdo asada a fuego lento
Roasted pork cheek

Vedella ecològica guisada amb bolets

Ternera ecológica guisada con setas
Veal stew

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 250gr +3€

Entrecot de ternera a la brasa de encina 250gr
Beef T-bone steak barbecue 250gr

Entrecotet 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

Tall de gelat de nata amb xocolata calenta

Corte de helado de nata con chocolate caliente
Cream ice cream with hot chocolate and cream

Sorbet de maduixes eco

Sorbete de fresas ecológicas
Eco strawberries sorbet

Pastís casolà carrot cake, amb núvol de Ratafia de Bruguera

Pastel casero carrot cake, con nube de ratafia local
Homemade carrot cake, with local herbs liquor foam

Crema catalana casolana

Crema catalana casera
Creme brulee

logurt local amb colís de fruita vermella

Yogur local con culis de frutos rojos
Local yoghurt with redberries soup

-----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



Hotel · Restaurant · Snack



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

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

BLAU VERD
HOTELS

PETITS GRANS HOTELS
DE CATALUNYA

Slow Food®
community