

LA CARTA

100
ELS CAÇADORS
Hotel Restaurant · Centenari 1920-2020



PER PICAR I ENTRANTS / PARA PICAR Y ENTRANTES



Euros
IVA inclòs

Coca torrada amb pernil ibèric pota negra

Coca tostada con jamón ibérico patata negra

18,5

Musclos de roca a la brasa d'alzina amb herbetes

Mejillones de roca a la brasa de encina con hierbas aromáticas



9,8

Trumfes braves casolanes

Patatas bravas del Pirineo



10

Remenat d'ou eco amb carxofes naturals i bolets

Revuelto de huevo eco con alcachofas naturales y setas



14

Assortit de 6 croquetes casolanes (pernil i bolets)

Surtido de 6 croquetas caseras (jamón y setas)



9,5

Truita de patata, ceba i tòfona del Ripollès, a la brasa!

Tortilla de patatas, cebolla y trufa ja la brasa!



11

Cassoleta de cargols guisats (10 minuts)

Caracoles guisados



11,5

Paperina de xipironets

Chipirones

10

Bunyols de bacallà

Buñuelo de bacalao

10



AMANIDES I SOPES / ENSALADAS Y SOPAS



Amanida verda amb formatge de cabra

Ensalada verde con queso de cabra



9,5

Amanida de xató amb escarola biodinàmica, bacallà i sardina fumada

Ensalada de xató con escarola, bacalao y sardina ahumada



11

Sopa de rap i gambetes amb fumet de peix de roca

Sopa de rape y gambitas con caldo casero de pescado de roca



9,5

Escudella de galets amb pilota

Escudella de pasta con albóndiga



8

Tàrtar de maduixa, alvocat i mongeta verda

Tartar de tomate, aguacate y judía verde



10

Pa de pagès de Ribes / Pan de payés local

1

Coca torrada amb tomàquet / Coca tostada con tomate

2,25



Plat sense gluten
Avisar el cambrer
Pot contenir traces



Plat
ovolactovegetarià



Plat de
cuina catalana



Petits Grans Hotels
de Catalunya

CUINA CATALANA

els
fogons
de la Vall de Ribes

Slow Food®
community

Cuineres i cuiners
Km0 de Catalunya



PEIX SALVATGE FRESC / PESCADO SALVAJE FRESCO



Euros
IVA inclòs

Els clàssics calamars a la romana Caçadors

Los clásicos calamares a la romana Caçadors

Bacallà a la llauna amb panses i pinyons

Bacalao con pasas y piñones



19

Rap a la planxa

Rape a la plancha



22

Lluç de palangre al forn amb verduretes

Merluza al horno con verduras



17

Turbot salvatge al forn

Rodaballo salvaje al horno



18



ARRÒS I PASTA / ARROZ Y PASTA



Arròs de muntanya amb costelló, orella i bolet fresc

Arroz de montaña con costilla, oreja y setas frescas



17

Paella clàssica Caçadors de calamar

Paella clásica Caçadors, de calamar



17

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra



7,5

Canelons casolans de rostif

Canelones caseros de rustido



11

Caneló vegetarià amb tòfona del Ripollès i carbassa

Canelón vegetariano con trufa del Ripollés y calabaza



11



CARN A LA BRASA D'ALZINA, ROSTITS I CASSOLES

CARNE A LA BRASA DE ENCINA, GUISOS Y CAZUELAS

Entrecot de vedella a la brasa (Q de qualitat)

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



20

Costelles de xai a la brasa d'alzina

Cordero a la brasa de encina



16,5

Galtes de porc rostides a l'antiga

Carilleras de cerdo asadas a la antigua



11

Fricandó de vedella amb bolets

Estofado de ternera con setas



13

Cuixa d'ànec "5 aglans" al forn

Muslo de pato rustido al horno



16



PORTA-LA POSADA!

Sempre que puguis

