

23€ 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€ 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 (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'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 i de bolets (3 unitats de cada)

Croquetas caseras de jamón y de setas (3 de cada)
Ham and mushrooms croquettes (6 units)

Trinxat de patata i col amb botifarra negra

"Trinxal" 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

Macarrons gratinats amb sofregit i llonganisseta

Macarrones gratinados con sofrito y butifarra
Bolognese macaroni

Escudella de galets amb pilota

Sopa de cocido
Pasta soup

Canelons casolans de rostid

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

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

Arròs de verdures de temporada

Arroz de verduras de temporada
Vegetable paella

Coulant d'ou, patata, ceba i carxofes amb formatge blau

Coulant de huevo, patata, cebolla y alcachofas con queso azul
Potato, onion, and artichoke egg coolant with blue cheese

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 with mushrooms

Bistec de xai "palpís"

Filete de cordero "palpís"
Grilled steak lamb

Pilotilles toves casolanes de calamar

Albóndigas caseras de calamar
Squid meatball

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 llimona

Sorbete de limón
Lemon sorbet

Fлам casolà de coco

Flan casero de coco
Coconut pudding

Pastís casolà del dia

Pastel casero del día
Homemade cake

Crema catalana casolana

Crema catalana casera
Creme brulee

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



Hotel · Restaurant · Snack

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