

**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 (3 units)*

**Mongetes del ganxet saltejades amb bolets**

*Alubias salteadas con setas*  
*Beans with mushrooms*

**Trinxat de patata i col 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*

**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 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

## 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*

**Paella de calamar i gamba**

*Paella de calamar y gamba*  
*Calamari 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 coulant 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*

**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*

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

## LES POSTRES | LOS POSTRES | DESSERTS

**Mató i mel locals amb garrapinyades**

*Requesón y miel locales con frutas secas*  
*White local cheese with honey and nuts*

**Gelat de galeta amb xocolata calenta i nata**

*Helado de galleta con chocolate caliente y nata*  
*Cookie ice cream with hot chocolate and fresh cream*

**Sorbet de llimona**

*Sorbete de limón*  
*Lemon sorbet*

**Flam casolà de coco**

*Flan casero de coco*  
*Coconut pudding*

**Pastís casolà carrot cake, amb núvol de Ratafia**

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

**Crema catalana casolana amb taronja**

*Crema catalana casera con naranja*  
*Creme brulee with orange*

**logurt local amb coullís 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

