

LA CARTA



Gremi d'Anxoves (2 unitats)

d'olives assortides

Patates fregides

Per compartir...

Pa de Coca a la Brasa amb Tomàquet i Oli

Nachos amb Guacamole, formatge fos i bec de gall

Seitons a Vinagre amb Olives i Salsa Espinaler

Anxoves en oli d'oliva (4 Phil.)

Amanida Russa amb Bonítol

Esqueixada de Bacalao

Embotits i Formatges

Xoriço Ibèric

Llom Ibèric

Pernil de Bellota 80 grs.

Taula de Formatges

amb Mermelada de Figs & F. Secs

Assortiment d'Embotits Ibèrics i Formatges

Pernil / Xoriço / Llonganissa / Llom + 3 Varietats de formatges

Especial Croquetes

(2 i D)

De Pernil Ibèric

De Pollastre Rostit

De Botifarra amb Poma

De Roquefort i Nous

De Bolets i Foie

De Sobrassada i Camembert amb Mel

De Gamba Roja i Bogavante

Les Clàssiques!

Patates Braves

Bomba de Carn amb Salsa Brava i Alioli

Chistorra a la Sidra

Pebrots del Padró

Xampinyons a l'Aixell

Bunyols de Bacallà amb Alioli de Mostassa (5 Und)

Aletes de Pollastre amb Salsa Oriental

Fingers de Pollastre Especiats amb Salsa Teriyaki Calamarsons a la Malaguenya

Gambes al Allillo

Platets...

Cigrons Saltejats amb Botifarra Negra, Espinacs i Panceta

Albergínies Frites amb mel, formatge de cabra i aroma de Lima

Chips de Carxofes amb Encenalls de Foie

Orella de Porc a la Gallega

Torneznos amb Pebrots de Padró i Amaniment Asiàtic

Brie Frito amb Mermelada de Figs i Crems de Poma

Botifarra a la Brasa amb Pebrot Escalivat

Peixets s/m a l'Andalusa amb Maionesa de Wasabi

Amb Ous...

Truita de Patata i Ceba amb Alioli

Truita de Patata i Botifarra Negra

Ous estrellats amb Patates, Chistorra i Padró

Ous estrellats amb Pernil Ibèric

Ous a baixa temperatura amb Bolets del Bosc, Patates i Foie

Amanides de...

Ventresca de Tonyina amb Tomàquet i Ceba

Rúcula, Formatge, Pinyons, Mango, Cherrys i Vinagreta de Pesto

Burrata (250gr) amb Tomàquets, olives i Vinagreta d'Albahaca

Temporada

Entrants ...

Espàrrecs Trigueros a la Brasa amb Romesco

Caneló de Confit d'Ànec i Foie amb Beixamel de Trufa

Risotto de Bolets amb Cruixent de Parmesà

Mixt de Verdures a la Brasa amb Romesco

Peixos i Mariscs

Musclos a la Provençal

Calamars a l'Andalusa amb Maionesa de Cítrics

Calamars a la Planxa amb All i Julivert

Tàrtar de Salmó amb Alvocat i Mango

Salmó a la Graella amb Salsa Tàrtara i Espàrrecs Trigueros

Tàrtar de Tonyina Vermella amb Alvocat, Tomàquet i Sèsam

Pop a la Gallega amb Patata i Pimentón

Tataki de Tonyina Amb Sèsam i Verduretes Saltejades al Wok

Bacallà Confitat A Baixa Temperatura amb Sanfaina

Gambes a la planxa

Pop a la Brasa amb Parmentier de Patata Fumada

Carns a la Brasa & Especialitats

Entranya De Vedella Amb Chimichurri

Ploma Ibèrica Amb Pure De Carbassa Rostida

Costelles I Mitjanes De Xai Amb All I Oli

Tagliata De Vedella Amb Patata Caliu I Pebrots De Padró

Graellada De Carns Amb All I Oli

Filet de Vedella Amb Foie I Ceba Caramelitzada

Filet De Vedella Salsa Roquefort

Costelles de Porc Confitades amb Salsa Bbq

Manetes de Porc Desossades amb Gambes

Cua de Toro al Vi Negre

Steak Tàrtar amb Encenalls de Foie

Pollastre Amb Patates Frites

Burger, amb Formatge, Beicon, Tomàquet, Enciam, Maig & Frites

Mandonguilles amb Patates Palla

Les postres

Macedònia De Fruites Amb Sorbet De Mango

Crema Catalana

Torrija Caramelitzada Amb Gelat De Canela

Coulant Amb Gelat De Vainilla

El nostre coulant és tan casolà que necessita 15 minuts per fer màgia, però l'espera val cada mos!

Tiramisú Amb Gelat De Mascarpone I Gelatina D'Amaretto

Brownie Amb Textures de Xocolata

Pastís Cremosa De Formatge Amb Coulis De Fruits Rojos

Mil-Fulles de pasta de full Amb Crema I Nata

2 Boles De Gelat (a escollir)

Vainilla / Xocolata / Mango / Limón / Mascarpone/ Canela/ Pistatxo / Stracciatella / Sorbete De Mandarina.



Disposem d'una llista detallada d'al·lèrgens presents a cadascun dels nostres plats. No oblidis dir a l'equip sobre qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària que tinguis.

Mil gràcies!