

Per a picar

Anxova del Cantàbric sobre pa d'algues, tomàquet deshidratat i oliva de Kalamata 1-3-5	3.95
Croquetes de pernil ibèric (6u) 2-3	8.20
Croquetes de bou (6u) 2-3	9.50
Bunyols de bacallà amb maionesa d'olivada 1-2-4-5	12.90
Truita de bacallà feta al moment 1-4	13.90
Botifarra negra a la brasa amb pebrots de vidre caramel·litzats 5	14.90
Carpaccio de picanya de vaca madurada, tàperes fregides i formatge parmesà ratllat 1-2-3-4-5	15.90
Cargols a la llauna amb la seva picada 2-3-4-12	17.20
Taula d'embotits catalans artesans 3	16.90
Assortiment de formatges locals amb nous, codonyat i pa torrat 2-3-12	19.90
Pernil ibèric tallat a mà acompanyat de pa amb tomàquet 3	20.50
Tàrtar de filet de vaca vella en amaniment de mostasses amb patates reixeta 1-4-8-9	18.50
Tàrtar de tonyina vermella amb crema d'alvocat, puré de moniato i ous de truita, acompanyat de torrades de pa de cereals 1-8-11	19.50
Pa de pagès 3	3.90
Pa de coca a la brasa amb tomàquet i allioli 3-4	4.20

"Comencem aquest viatge on la pedra antiga i els sabors de sempre es troben. Aquí, el temps s'assaboreix i tot comença compartint."

De l'hort

Cor de carxofa amb rovell d'ou de corral i papada ibèrica 4	6.90
Salmorejo tradicional amb seitons en vinagre de l'Escala, ou, pernil ibèric i crostons 1-3-4-5	11.00
Carpaccio de tomàquet de temporada amanit amb els seus adobats 3-5-8	11.50
Amanida de burrata, pesto de tomàquet deshidratat i fruits secs 2-3-8-12	13.50
Escalivada tradicional amb anxova i romesco 1-3-5-8-12	13.50
Amanida d'espàrrecs blancs de Navarra amb sardina fumada sobre crema freda d'ametlla tendra 1-3-5-8-12	15.90
Esqueixada de bacallà fumat a la nostra manera 1-3-5-8	17.90

Tradicional catalana

Cap i pota amb tripa i xoriço 1-2-5	13.50
Mandonguilles amb sípia i les seves patates 3-4-5-6	14.50
Peus de porc amb cargols 2-3-5-12	17.90
Fricandó de vedella tradicional 2-3-5-12	18.50

Peixos a la brasa

Llobarro a l'esquena amb el seu sofregit d'alls, patates i pebrot. Per a 2 persones, preu per persona. 1-3-5-8	19.50
Llom de bacallà a la brasa amb salsa de cava, carxofa fregida i papada 100% ibèrica 1-2-5-6	21.50
Pop amb parmentier de formatge Puigpedrós i el nostre amaniment 2-5-6-8-11	21.90
Suquet tradicional de rèmol, patata, escopinya i gamba 1-2-3-6-8-12	22.90
Costella de tonyina vermella a la brasa amb suc de carn, patates i pebrots fregits. Per a 2 persones, preu per persona. 1-3-5	23.00

Carns a la brasa

Botifarra de pagès amb mongetes de Santa Pau i pebrots de Padrón 5	14.50
Cuixa de pollastre desossada amb samfaina, patates i pebrots de Padrón	14.50
Hamburguesa de "chuletón" amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 5	15.50
Ventall 100% ibèric amb parmentier de patata, chimichurri d'herbes fresques i pebrots de Padrón 5	19.90
Costelletes de xai amb amanida, patates fregides i pebrots	24.90
Filet de vaca vella nacional amb parmentier de patata, suc de carn, pebrots de Padrón i pebrots caramellitzats 5	28.90
Llom baix desossat de vaca (500g), acompanyat amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 5	35.00
"Chuletón" del País Basc amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 5	70.00
"Chuletón" de vaca rossa gallega amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 5	80.00

Guarnicions extra

Mongetes de Santa Pau	5.00
Patates fregides	5.00
Pebrots de Padrón	5.00
Pebrots escalivats i confitats 5	6.00

Postres

Trufes casolanes de xocolata (5u) 2	5.60
Pastís de formatge al forn amb fruits vermells 2-3	7.50
Volcà de xocolata casolà amb torrades de pa 2-3	7.50
Pastís de xocolata, oli i sal 2-3	7.50
Milfulls de crema de llimona amb fruits vermells i gelat de vainilla 2-3-4-12	7.50
Crema catalana 2-4	5.60
Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de vainilla 2	5.90
Gelat de 2 boles vainilla, xocolata, caramel salat, cítrics, maduixa i poma verda 2	5.90

1. Peix	2. Lactosa	3. Gluten	4. Ou	5. Sulfit	6. Mol·luscs
7. Crustaci	8. Soja	9. Mostassa	10. Api	11. Sèsam	12. Fruits amb closca