Para picar

Anchoa del Cantábrico sobre pan de algas, tomate deshidratado y oliva de Kalamata 1-3-5	3.95
Croquetitas de jamón ibérico (6ud) 2-3	8.90
Croquetitas de buey (6ud) 2-3	9.70
Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivada 1-2-4-5	12.90
Tortilla de bacalao hecha al momento 1-4	14.90
Butifarra negra a la brasa con pimientos de cristal caramelizados 5	15.20
Carpaccio de picaña de vaca madurada, alcaparras fritas y parmesano rallado 1-2-3-4-5	16.90
Caracoles a la “llauna” con su picada 2-3-4-12	18.90
Tabla de embutidos catalanes artesanos 3	16.90
Surtido de quesos locales con nueces, membrillo y pan tostado 2-3-12	19.90
Paletilla de jamón ibérico cortado a cuchillo acompañada de pan con tomate 3	20.50
Tartar de solomillo de vaca vieja en aliño de mostazas con patatas rejilla 1-4-8-9	19.50
Tartar de atún rojo con crema de aguacate, puré de boniato y huevas de trucha acompañado de tostas de pan de cereales 1-8-11	19.50
Pan de pueblo 3	3.90
Pan de coca a la brasa con tomate y alioli 3-4	4.20

"Empezamos este viaje en donde la piedra antigua y los sabores de siempre se encuentran. Aquí, el tiempo se saborea y todo comienza compartiendo."

De la huerta

Corazón de alcachofa con yema de corral y papada ibérica 4	6.90
Salmorejo tradicional con boquerones en vinagre de la Escala, huevo, jamón ibérico y sus picatostes 1-3-4-5	11.00
Carpaccio de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos 3-5-8	11.50
Ensalada de burrata, pesto de tomate deshidratado y frutos secos 2-3-8-12	14.90
Escalivada tradicional con anchoa y romesco 1-3-5-8-12	14.20
Ensalada de espárragos blancos de Navarra con sardina ahumada sobre crema fría de almendra tierna 1-3-5-8-12	15.90
Esqueixada de bacalao ahumado a nuestra manera 1-3-5-8	17.90

Tradicional catalana

Cap y pota con callos y chorizo 1-2-5	14.90
Albóndigas con sepia y sus patatas 3-4-5-6	15.90
Fricandó de vaca tradicional 2-3-5-12	18.50
Pies de cerdo con caracoles 2-3-5-12	19.90

Pescados a la brasa

Lubina asada a la espalda con su refrito de ajos, patatas y pimientos. Para 2 personas, precio por persona. 1-3-5-8	21.00
Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica 1-2-5-6	22.00
Pulpo con parmentier de queso Puigpedrós y nuestro aliño 2-5-6-8-11	22.90
Nuestro suquet de rodaballo, patata, berberecho y gamba 1-2-3-6-8-12	23.50
Chuleta de atún rojo a la brasa con jugo de carne, patatas y pimientos fritos. Para 2 personas, precio por persona. 1-3-5	23.00

Carnes a la brasa

Butifarra de payés con judías de Santa Pau y pimientos de Padrón 5	15.50
Contramuslo de pollo de corral deshuesado con samfaina, patatas y pimientos de Padrón 3-5	15.90
Hamburguesa de chuletón con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 5	16.90
Abánico 100% ibérico con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón 5	19.90
Chuletillas de cordero con ensalada, patatas fritas y pimientos	24.90
Solomillo de vaca vieja nacional con parmentier de patata, jugo de carne, pimientos de Padrón y pimientos caramelizados 5	28.90
Lomo bajo deshuesado de vaca (500gr). Acompañado con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 5	38.90
Chuletón de vaca frisona nacional, con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 5	75.00
Chuletón del País Vasco con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 5	80.00
Chuletón de vaca rubia gallega con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 5	85.00

Guarniciones extra

Judías de Santa Pau	5.00
Patatas fritas	5.00
Pimientos de Padrón	5.00
Pimientos asados y confitados	6.00

Postres

Trufas caseras de chocolate (5ud) 2	5.60
Tarta de queso asada con frutos rojos 2-3	7.50
Volcán de chocolate casero con tostadas de pan 2-3	7.50
Tarta de chocolate, aceite y sal 2-3	7.50
Milhojas de crema de limón con frutos rojos y helado de vainilla 2-3-4-12	7.50
Crema catalana 2-4	5.60
Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de vainilla 2	5.90
Helado de 2 bolas vainilla, chocolate, caramelo salado, cítricos, fresa y manzana verde 2	5.90

1. Pescado	2. Lactosa	3. Gluten	4. Huevo	5. Sulfitos	6. Moluscos
7. Crustáceo	8. Soja	9. Mostaza	10. Apio	11. Sésamo	12. Frutos con cáscara