

## PER FER BOCA

Gilda d'anxova 1-5	2.70
Torrada de pa d'algues amb anxova 00 del Cantàbric i mantega fumada 1-2-3-8	3.70
Milfulls de patates amb salsa brava i allioli 2-4-5-8-11	9.50
La nostra ensaladilla amb tàrtar de tonyina vermella, amaniment de kimchi i ous de truita 1-3-4-5-8-11	12.90
Flor de carxofa confitada a la brasa amb rovell d'ou de corral i papada ibèrica de gla. 1 ut. 4	7.20
Seitons en vinagre de l'Escala amb olives 1-5	10.20
Pa de vidre torrat a la brasa amb tomàquet 3	3.70

## IDEAL PER COMPARTIR

Croquetes de pollastre rostit. 5 ut. 2-3-4	9.50
Croquetes de bolets i tòfona. 5 ut. 2-3-4-5	9.50
Bunyols de bacallà amb maionesa d'olivada i mel de canya. 6 ut. 1-2-4-5-8	11.90
Botifarra negra a la brasa amb pebrots vermells caramel·litzats 5	14.20
Caneló de rostit, beixamel de ceps, crema de parmesà i bolets saltats 2-3-4-5-8	16.90
Ous trencats amb steak tàrtar de llom baix, amaniment de mostassa, piparra i rovell curat 1-3-4-5-8-9	20.90
Ous trencats amb salmó fumat i tàrtara japonesa 1-3-4-8-9	19.20
Calamars a l'andalusa amb maionesa d'all rostit i ratlladura de llima 3-4-5-6-8	15.90
Coquines a l'allada 3-5-6-8	21.50
Pop de roca amb parmentier de pebre vermell, chalaca i el seu amaniment 2-3-5-6-8-11	22.50



## PLATS FREDS

Burrata amb cecina, nectarina, canonges, pesto vermell i vinagreta de mel i mostassa 2-3-5-8-9-12	15.90
Mix de tomàquets de temporada, salmorejo, sardina fumada i el seu amaniment 1-3-5-8	15.50
Assortit de formatges catalans, codonyat, fruits secs i regañás 2-3-12	17.50
Carpaccio de gamba vermella 1-2-3-5-6-7-8-12	21.90
Pernil ibèric de gla	24.90

## ARROSSOS

*Mínim per a 2 persones, preu per persona.*

Fideuà de rap, llagostins i carxofes 1-3-6-7-12	19.20
Arròs negre de sípia amb calamars a la brasa i allioli 1-6-7-12	20.90
Arròs de ceps i tataki de llom baix de vedella 3-8-10-12	21.50
Arròs del senyoret 1-6-7-12	21.50

## PEIXOS

Tonyina a la brasa, pebrot escalivat i suc de carn 1-5	19.90
Llom de bacallà, crema ibèrica i carxofa 1-2-5-10-12	21.50
Calamars a la brasa, all i julivert i la seva picada 3-5-6-8-12	18.20
Llobarro obert a la brasa amb refregit d'all, patata i pebrots. Preu per a 2 persones. 1-3-5	45.00

## CARNS A LA BRASA

Botifarra de pagès a la brasa amb mongetes i allioli 4-12	15.90
Contracuixa de pollastre desossada a la brasa amb mongetes i patates 12	15.90
Hamburguesa de "chuletón" madurat amb patates fregides i pebrots rostits 5	15.90
Ploma de porc 100% ibèric de gla amb chimichurri, parmentier de patata i pebrots del Padrón 2-3-8	21.50
Filet de vedella nacional, parmentier de patata i ceps, pebrots caramel·litzats i suc de carn 2-3-5-8	27.90
Llom baix desossat de vaca vella acompanyat de patates fregides i pebrots. 500 gr. 5	42.00
"Chuletón" de vaca frisona nacional acompanyat de patates fregides i pebrots. 1 kg. 5	70.00
"Chuletón" de vaca rossa gallega acompanyat de patates fregides i pebrots. 1 kg. 5	80.00

## POSTRES

Pastís de xocolata, oli i sal 2-3-8	6.90
Trufes de xocolata. 5 ud. 2-4	5.90
Pastís de formatge al forn amb melmelada de fruits vermells 2-3-4-12	7.20
Flam de mascarpone 2-4	6.20
Lemon pie 2-3-4-8-12	7.20
Gelats de temporada 2	5.90

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