

Para picar

Tosta de anchoa 00 del Cantábrico, mantequilla ahumada, tomate semiseco y aceituna Kalamata 1-2-3-8	3.95
Croqueta de jamón ibérico. 1ud. 2-3	2.80
Croquetas de pollo asado. 5ud. 2-3-4	10.50
Buñuelo de bacalao con mayonesa de olivada y miel de flores. 1ud. 1-2-3-4	6.50
Mejillones de roca a la brasa con su jugo 1-2-5-6	12.50
Tortilla de bacalao hecha al momento 1-4-5-12	14.90
Butifarra negra a la brasa con pimientos de cristal caramelizados 5	15.20
Carpaccio de wagyu nacional, alcaparras fritas, parmesano rallado y salsa vitello 1-2-3-4-8	16.90
Caracoles a la "llauna" con su picada 2-3-5-8-12	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
Jamón ibérico al corte	24.90
Tartar de solomillo de vaca vieja en aliño de mostazas con pan carasau 1-3-4-5-8-9	19.50
Tartar de atún rojo con crema de aguacate, puré de boniato y huevas de trucha acompañado de sus tostadas 1-3-5-8-11	19.50
Gamba roja a la brasa 2-5-6-7	15.90
Pan de pueblo 3	3.90
Pan de coca a la brasa con tomate 3	4.20

De la huerta

Corazón de alcachofa con yema de corral, papada ibérica y romesco 2-3-4-5-12	7.50
Crema fría de tomate, sardinas, avellanas y jamón ibérico 1-3-5-12	11.20
Ensalada de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos y atún escabechado en casa 1-3-5-8	15.50
Escalivada tradicional con anchoa y romesco 1-3-5-8-12	14.20
Burrata con cecina, melocotón, canónigos, pesto rojo y vinagreta de miel y mostaza 2-3-5-8-9-12	15.90
Gazpacho verde, espárrago blanco y anguila ahumada 1-5	16.50
Esqueixada de bacalao ahumado a nuestra manera 1-3-4-5-8	17.90

Tradicional catalana

Cap y pota con callos y chorizo 1-2-5	14.90
Canelón de rustido, crema de parmesano, setas salteadas y jugo de carne 2-3-4-5	17.50
Arroz cremoso de ceps y presa 100% ibérica 2-3-4-5	18.90
Fricandó de vaca tradicional con ceps 2-3-5-12	19.50
Pies de cerdo con caracoles 2-3-5-12	21.90
Mongetes en salsa verde y cocochas de merluza 1-2-3-5-6	21.90

Pescados a la brasa

Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica 1-2-5	23.50
Pulpo con parmentier de queso Puigpedrós y nuestro aliño 2-3-5-6-8-11	22.90
Nuestro suquet de rape con patata, mejillón y gamba 1-2-3-5-6-7-8-12	25.00
Lubina asada a la espalda con su refrito de ajos, patatas y pimientos. Para 2 personas, precio por persona. 3-5-8	23.00 p.p.
Chuleta de atún rojo a la brasa con jugo de carne, patatas y pimientos fritos. Para 2 personas, precio por persona. 1-3-5	25.00 p.p.

1. Pescado
7. Crustáceo

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostaza

4. Huevo
10. Apio

5. Sulfitos
11. Sésamo

6. Moluscos
12. Frutos con cáscara

Carnes a la brasa

Butifarra de payés con judías de Santa Pau y pimientos de Padrón 2-4-12	15.50
Contra muslo de pollo de corral deshuesado con sanfaina, patatas y pimientos de Padrón 3	15.90
Hamburguesa de chuletón con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 3	17.90
Pluma 100% ibérica con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón 3-5-8	21.90
Entraña de wagyu nacional con chimichurri, patatas y pimientos 3-5-8	25.90
Chuletas de cordero con patatas fritas y pimientos 3	26.90
Solomillo de vaca vieja nacional con parmentier de patata, jugo de carne, pimientos de Padrón y pimientos caramelizados 2-3-5	28.90
Costilla de wagyu nacional, jugo de carne, patatas risoladas y pimientos del Padrón 2-3	39.90
Lomo bajo deshuesado de vaca (400gr). Acompañado con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 3	42.00
Chuletón de vaca frisona nacional, con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 3	80.00
Chuletón del País Vasco con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 3	85.00
Chuletón de vaca rubia gallega con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados 3	90.00

Guarniciones extra

Judías de Santa Pau 2-12	5.00
Patatas fritas 3	5.00
Pimientos de Padrón 3	5.00
Pimientos asados y confitados	6.00

1. Pescado
7. Crustáceo

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostaza

4. Huevo
10. Apio

5. Sulfitos
11. Sésamo

6. Moluscos
12. Frutos con cáscara

Postres

Trufas caseras de chocolate (5ud) 2-4	5.60
Tarta de queso asada con frutos rojos 2-3-4-12	7.50
Volcán de chocolate casero con tostadas de pan 2-3-4	7.50
Torrija borracha en Crema Duque de Alba 2-3-4-5	7.50
Milhojas de crema de limón con frutos rojos y helado de vainilla 2-3-4	7.50
Crema catalana 2-4	6.00
Piña osmotizada con ralladura de lima y helado de vainilla 2	5.90
Helado de 2 bolas 2 vainilla, chocolate, caramelo salado, cítricos, fresa y manzana verde	5.90

1. Pescado
7. Crustáceo

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostaza

4. Huevo
10. Apio

5. Sulfitos
11. Sésamo

6. Moluscos
12. Frutos con cáscara