

Per picar

Anxova del Cantàbric sobre pa d'algues, tomàquet deshidratat, mantega fumada i oliva de Kalamata. 1 ut. 1-2-3-8	3.95
Croqueta de pernil ibèric. 1 ut. 2-3	2.80
Croquetes de pollastre rostit. 5 ut. 2-3-4	10.50
Bunyol de bacallà amb maionesa d'olivada i mel de flors. 1 ut. 1-2-3-4	6.50
Musclos de roca a la brasa amb el seu suc 1-2-5-6	12.50
Truita de bacallà feta al moment 1-4-5-12	14.90
Botifarra negra a la brasa amb pebrots de cristall caramel·litzats 5	15.20
Carpaccio de wagyu nacional, tàperes fregides, parmesà ratllat i salsa vitello 1-2-3-4-8	16.90
Cargols a la llauna amb la seva picada 2-3-5-8-12	18.90
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 al tall	24.90
Tàrtar de filet de vaca vella amb amaniment de mostasses amb pa carasau 1-3-4-5-8-9	19.50
Tàrtar de tonyina roja amb crema d'alvocat, puré de moniato i ous de truita acompanyat de les seves torrades 1-3-5-8-11	19.50
Gamba vermella a la brasa 2-5-6-7	15.90
Pa de poble 3	3.90
Pa de coca a la brasa amb tomàquet 3	4.20

1. Peix
7. Crustaci

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostassa

4. Ou
10. Api

5. Sulfits
11. Sèsam

6. Mol·luscs
12. Fruits amb closca

De l'hort

Cor de carxofa amb rovell d'ou de corral, papada ibèrica i romesco 2-3-4-5-12	7.50
Crema freda de tomàquet, sardines, avellanes i pernil ibèric 1-3-5-12	11.20
Amanida de tomàquet de temporada amanit amb els seus envinagrats i tonyina escabetxada a casa 1-3-5-8	15.50
Escalivada tradicional amb anxova i romesco 1-3-5-8-12	14.20
Burrata amb cecina, préssec, canonges, pesto vermell i vinagreta de mel i mostassa 2-3-5-8-9-12	15.90
Gaspatxo verd, espàrrec blanc i anguila fumada 1-5	16.50
Esqueixada de bacallà fumat a la nostra manera 1-3-4-5-8	17.90

Tradicional catalana

Cap i pota amb callos i xoriço 1-2-5	14.90
Caneló de rostit, crema de parmesà, bolets saltejats i suc de carn 2-3-4-5	17.50
Arròs cremós de ceps i presa 100% ibèrica 2-3-4-5	18.90
Fricandó de vedella tradicional amb ceps 2-3-5-12	19.50
Peus de porc amb cargols 2-3-5-12	21.90
Mongetes en salsa verda i cocotxes de lluç 1-2-3-5-6	21.90

Peixos a la brasa

Llom de bacallà a la brasa amb salsa de cava, carxofa fregida i papada 100% ibèrica 1-2-5	23.50
Pop amb parmentier de formatge Puigpedrós i el nostre amaniment 2-3-5-6-8-11	22.90
El nostre suquet de rap amb patata, musclo i gamba 1-2-3-5-6-7-8-12	25.00
Llobarro rostit a l'esquena amb el seu refregit d'alls, patates i pebrots. Per a 2 persones, preu per persona. 3-5-8	23.00 p.p.
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	25.00 p.p.

1. Peix
7. Crustaci

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostassa

4. Ou
10. Api

5. Sulfits
11. Sèsam

6. Mol·luscs
12. Fruits amb closca

Carns a la brasa

Botifarra de pagès amb mongetes de Santa Pau i pebrots de Padró 2-4-12	15.50
Contracuixa de pollastre de corral desossada amb samfaina, patates i pebrots de Padró 3	15.90
Hamburguesa de txuletó amb patates fregides, pebrots de Padró i pebrots escalivats 3	17.90
Ploma 100% ibèrica amb parmentier de patata, chimichurri d'herbes fresques i pebrots de Padrón 3-5-8	21.90
Entranya de wagyu nacional amb chimichurri, patates i pebrots 3-5-8	25.90
Costelles de xai amb patates fregides i pebrots 3	26.90
Filet de vaca vella nacional amb parmentier de patata, suc de carn, pebrots de Padró i pebrots caramel·litzats 2-3-5	28.90
Costella de wagyu nacional, suc de carn, patates risolades i pebrots del Padró 2-3	39.90
Llom baix desossat de vaca (400 gr). Acompanyat amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 3	42.00
Txuletó de vaca frisona nacional, amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 3	80.00
Txuletó del País Basc amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 3	85.00
Txuletó de vaca rossa gallega amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats 3	90.00

Guarnicions extra

Mongetes de Santa Pau 2-12	5.00
Patates fregides 3	5.00
Pebrots de Padrón 3	5.00
Pebrots escalivats i confitats	6.00

1. Peix
7. Crustaci

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostassa

4. Ou
10. Api

5. Sulfits
11. Sèsam

6. Mol·luscs
12. Fruits amb closca

Postres

Trufes casolanes de xocolata (5 ut) 2-4	5.60
Pastís de formatge al forn amb fruits vermells 2-3-4-12	7.50
Volcà de xocolata casolà amb torrades de pa 2-3-4	7.50
Torrija borratxa amb crema Duque de Alba 2-3-4-5	7.50
Milfulls de crema de llimona amb fruits vermells i gelat de vainilla 2-3-4	7.50
Crema catalana 2-4	6.00
Pinya osmotitzada amb ratlladura de llima i gelat de vainilla 2	5.90
Gelat de 2 boles 2 vainilla, xocolata, caramel salat, cítrics, maduixa i poma verda	5.90

1. Peix
7. Crustaci

2. Lactosa
8. Soja

3. Gluten
9. Mostassa

4. Ou
10. Api

5. Sulfit
11. Sèsam

6. Mol·luscs
12. Fruits amb closca