

És un plaer tornar-te a veure. Som aquí gràcies a tu.
Anem a gaudir dels nous temps

Entrants

per a compartir, o no!

- ⊗ **CARXOFES A LA BRASA** 9.95€
- ⊗ **TRADICIONAL AMANIDA VERDA AMB VENTRESCA DE TONYINA** 9.90€
- ⊗ **BURRATA AMB RUCA AL PESTO I TOMÀQUET KUMATO** 14.20€
- LLAGOSTINS CRUIXENTS** 14.85€
amb salsa tàrtara i bouquet d'amanida
- ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA CAMEL·LITZAT** 10.90€
amb pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva
- ⊗ **CARPACCIO DE VEDELLA ECOLÒGICA** 16.90€
amb núvol de parmesà i ruca
- ⊗ **FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS** 12.95€
- ⊗ **PERNIL IBÈRIC DE GLA** 23.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **ESQUEIXADA DE BACALLÀ** 14.80€
- BUNYOLS DE BACALLÀ** 10.65€
- ⊗ **ANXOVES DE L'ESCALA** 14.85€
amb oli d'oliva verge extra i pipes de gira-sol
- OUS ESTRELLATS** 11.45€
amb encenalls de pernil Ibèric
- ⊗ **VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA** 12.25€
amb una cullerada de romesco
-  **CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC** 9.90€
(ESPECTACULARS I EXQUISIDES!)
- ⊗ **CARGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI** 14.85€
- PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET, ALL I ALLIOLI** 1.95€
(Disposem de pa per a celíacs)

SOPES, ARROSSOS I PASTES

per llepar-se els dits!

- SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB PILOTETES** 9.95€
-  **ELS MACARRONS DE LA IAIA AMB TOMÀQUET I FORMATGE** 9.30€
-  **CANELONS DE CARN TRADICIONALS GRATINATS** 12.45€
-  **CANELONS D'ESPINACS I MOZZARELLA** 12.45€
- ⊗ **ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA I GAMBES** 18.75€
- ROSSEJAT DE FIDEUS DE MUNTANYA** 14.15€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR (SÍPIA I MARISC)** 19.90€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURES** 16.50€

Bacallà

bacallà... i no va dir res!

- ⊗ **BACALLÀ A LA BRASA AMB VERDURETES I ROMESCO** 21.65€
- BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DE SANTA PAU** 21.65€
- ⊗ **BACALLÀ AMB SAMFAINA GRATINAT AMB ALLIOLI** 21.65€

⊗ SENSE GLUTEN



plats recomanats pels petits de la taula

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la vostra comanda.

Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la seva consulta.

Especialitats

aquests no poden faltar!

- ⊗ "CROSTA", LLOM DE VEDELLA SOBRE CROSTA DE SAL MARINA 29.90€ PER PERSONA (AUTÈNTICA EXPERIÈNCIA!)
- ⊗ TOMAHAWK STEAK (MÍNIM 2 PERSONES) COSTELLA DE VEDELLA SOBRE CROSTA DE SAL MARINA 31.40€ PER PERSONA
- ⊗ ARRÒS A LA CASSOLA DE POLLASTRE, BOTIFARRA, CEPES I ESPÀRRECS VERDS 18.80€ (EL SABOR DE LA MUNTANYA!)
- ESPATLLA DE XAI AL FORN (COCCIÓ 12H) AMB PATATES, CEBA I TOMÀQUET 19.65€

Xup-Xup

necessita el seu temps!

- ⊗ MELÓS DE VEDELLA (COCCIÓ 12H) AMB CREMÓS DE PATATA TRUFADA 17.80€ (PURA MÀGIA!)
- ⊗ BRAÓ DE GARRÍ AL FORN (COCCIÓ 12H) AMB PATATES A L'AROMA DE ROMANÍ 18.90€

Carns a la brasa d'alzina

de bona casa, bona brasa!

- ⊗ FILET DE VEDELLA SOBRE CROSTA DE SAL MARINA 26.95€ PER PERSONA
- ⊗ BOTIFARRA DE LA GARRIGA AMB MONGETES, ALL I JULIVERT 12.85€
- 👤 ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES 12.15€
- ⊗ GALTES DE PORC AMB PATATA AL CALIU 14.65€
- CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB PATATES FREGIDES 13.90€
- ⊗ MIG CONILL AMB MONGETES 13.95€
- COSTELLES I MITJANES DE XAI 17.85€
amb patates fregides
- ⊗ FILET DE VEDELLA 23.90€
amb escalivada
- ENTRECOT LLOM ALT DEL NORD 27.90€
amb patates fregides
- 👤 HAMBURGUESA DE VEDELLA ECOLÒGICA 14.90€
amb ceba confitada i patates fregides

Postres

estic pleníssim@!, què hi ha de postres?

- ⊗ PINYA COLADA AMB GELÉE DE ROM I SORBET DE LLIMONA 6.80€
- ⊗ SERAFINO 6.30€
(MADUIXES, GALETA, CREMA I GELAT DE NATA)
- ⊗ FILIBERTO 6.75€
(IOGURT GREC AMB GELAT DE NATA, FRUITS DEL BOSC I KRISPIES DE MADUIXA)
- PASTISSERIA DE LA CASA 6.50€
- PASTÍS DE POMA AMB GELAT DE MACADÀMIA 7.85€
- ⊗ TEXTURES DE XOCOLATA 6.80€
- SORBET DE LLIMONA AL CAVA 5.40€
- ⊗ CREMA CATALANA 5.25€
- GELATS VARIATS 5.10€



#lespedresdelahistoria
#cancortada

10% IVA INCLÒS