



ENTRANTES

¡para compartir, o no!

- ⊗ **ENSALADA VERDE CON VENTRESCA DE ATÚN** 9.90€
- ⊗ **BURRATA CON RÚCULA AL PESTO Y TOMATE KUMATO** 14.20€
LANGOSTINOS CRUJIENTES 14.85€
con salsa tártara y bouquet de ensalada
- ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO** 10.90€
con pan de coca y su aceite de oliva
- ⊗ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 13.80€
- ⊗ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 24.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **“ESQUEIXADA” DE BACALAO** 14.80€
- ⊗ **ALCACHOFAS A LA BRASA (TEMPORADA)** 9.95€
- BUÑUELOS DE BACALAO** 10.65€
- ⊗ **ANCHOAS DE LA ESCALA** 14.85€
con aceite de oliva virgen extra y pipas de girasol
- HUEVOS ESTRELLADOS** 11.45€
con láminas de jamón Ibérico
- ⊗ **VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA** 12.25€
con una cucharada de romesco
-  **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 9.90€
(¡ESPECTACULARES Y EXQUISITAS!)
- ⊗ **CARACOLES “A LA LLAUNA” CON ALIOLI** 15.90€
PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE, AJO Y ALIOLI 1.95€
(Disponemos de pan para celíacos).
Avisé a su camarero si quiere que no sea servido.

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

¡están de toma pan y moja!

- CREMA DE CIGALAS** 13.75€
con langostinos crujientes y verduritas
-  **SOPA DE POLLO DE PAYÉS** con albondiguitas 9.95€
-  **LOS MACARRONES DE LA ABUELA** 9.30€
con tomate y queso
-  **CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS** 12.45€
- CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA** 12.45€
- ⊗ **ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS** 18.75€
FIDEUÁ DE MONTAÑA 14.15€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR (SEPIA Y MARISCO)** 19.90€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURAS** 16.50€
- ⊗ **ARROZ A LA CAZUELA** 18.80€
de pollo, butifarra, ceps y espárragos verdes
(¡EL SABOR DE LA MONTAÑA!)

BACALAO

¡¡¡ite conozco bacalao, aunque vengas disfrazao!

- ⊗ **BACALAO A LA BRASA CON VERDURITAS Y ROMESCO** 21.65€
- BACALAO “A LA LLAUNA” CON JUDÍAS DE SANTA PAU** 21.65€
- ⊗ **BACALAO CON SANFAINA GRATINADO CON ALIOLI** 21.65€

⊗ SIN GLUTEN



PLATOS RECOMENDADOS PARA LOS PEQUEÑOS DE LA MESA

CHUP CHUP

¡necesita su tiempo!

- 🚫 **MELOSO DE TERNERA (COCCIÓN 12H) CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA 17.80€ (¡PURA MAGIA!)**
- 🚫 **CODILLO DE LECHÓN AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS AL AROMA DE ROMERO 18.90€**
- CORDERO AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 20.60€**

¡DE BUENA CASA, BUENA BRASA!

SOLOMILLO DE TERNERA 24.50€	MUSLO DE POLLO DE CORRAL 13.90€	COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 17.85€
BUTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€	CARRILLERAS DE CERDO 14.65€	SECRETO IBÉRICO CON FOIE 18€
ESCALOPA DE POLLO 12.15€	MEDIO CONEJO 13.95€	ENTRECOT MADURADO 30€

CARNES PREMIUM A LA PIEDRA

vaca madurada 30-45 días. raza simmental

CHULETÓN LOMO ALTO 62€	SOLOMILLO DE TERNERA 28€
TAKI DE VACA A LA BRASA, LA CARNE MÁS SABROSA 51€	TOMAHAWK STEAK COSTILLA DE TERNERA, (MÍNIMO 2 PERSONAS) 70€
LOMO ALTO 32.90€	

GUARNICIONES: PATATAS FRITAS, PATATAS AL CALIU o ALUBIAS

“ Hazle un hueco a Christian ”
si quieres “show”, pídetelo uno de estos

- **ARROZ A LA ESPAÑOLA 19€ (Jamón Ibérico, huevo y parmesano)**
- **TOMAHAWK STEAK COSTILLA DE TERNERA, CORTADA AL FUEGO (MÍNIMO 2 PERSONAS) 72€**
- **SOLOMILLO AL FOIE FLAMBEADO CON AROMA DE ROMERO 28.70€**
- **SOLOMILLO AHUMADO 26.50€**
- **ENTRECOT MADURADO FLAMBEADO 31€**



#lespedresdelahistoria
#cancortada