



ENTRANTS

per a compartir, o no!

- ⊗ **AMANIDA VERDA AMB VENTRESCA DE TONYINA** 10.90€
- ⊗ **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** 12.90€
amb pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva
- ⊗ **FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS** 14.80€
- ⊗ **PERNIL IBÈRIC DE GLA** 24.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **ESQUEIXADA DE BACALLÀ** 16.20€
- ⊗ **CARXOFES A LA BRASA (TEMPORADA)** 10.65€
- BUNYOLS DE BACALLÀ** 12.65€
- ⊗ **ANXOVES DE L'ESCALA** 14.85€
amb oli d'oliva verge extra i pipes de gira-sol
- OUS ESTRELLATS** 13.45€
amb encenalls de pernil Ibèric
- ⊗ **VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA** 13.85€
amb una cullerada de romesco
- 👤 **CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC** 12.20€
(ESPECTACULARS I EXQUISIDES!)
- ⊗ **CARGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI** 15.90€
PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET, ALL I ALLIOLI 1.95€
(Disposem de pa per a celíacs)

SOPE, ARROSSOS I PASTES

per llepar-se els dits!

- CREMA D'ESCAMARLANS** 13.75€
amb llagostins cruixents i verdurettes
- 👤 **SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB PILOTETES** 10.80€
- 👤 **ELS MACARRONS DE LA IAIA AMB TOMÀQUET I FORMATGE** 10.40€
- 👤 **CANELONS DE CARN TRADICIONALS GRATINATS** 12.45€
CANELONS D'ESPINACS I MOZZARELLA 12.45€
- ⊗ **ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA I GAMBES** 19.75€
ROSSEJAT DE FIDEUS DE MUNTANYA 15.90€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR (SÍPIA I MARISC)** 19.90€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURES** 16.50€
- ⊗ **ARRÒS A LA CASSOLA DE POLLASTRE, BOTIFARRA, CEPES I ESPÀRRECS VERDS** 18.80€
(EL SABOR DE LA MUNTANYA!)

BACALLÀ

bacallà... i no va dir res!

- ⊗ **BACALLÀ A LA BRASA AMB VERDURETES I ROMESCO** 22.65€
- BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DE SANTA PAU** 22.65€
- ⊗ **BACALLÀ AMB SAMFAINA GRATINAT AMB ALLIOLI** 22.65€

⊗ SENSE GLUTEN



PLATS RECOMANATS PELS PETITS DE LA TAULA

XUP XUP

necessita el seu temps!

- ⓧ **MELÓS DE VEDELLA (COCCIÓ 12H) AMB CREMÓS DE PATATA TRUFADA 19.90€ (PURA MÀGIA!)**
- ⓧ **BRAÓ DE GARRÍ AL FORN (COCCIÓ 12H) AMB PATATES A L'AROMA DE ROMANÍ 18.90€**
- XAI AL FORN (COCCIÓ 12H) AMB PATATES, CEBA I TOMÀQUET 20.60€**
- ENCENALLS DE FILET DE VEDELLA AL PEBRE VERD AMB PATATES FREGIDES 25.50€**

DE BONA CASA, BONA BRASA!

FILET DE VEDELLA 25.50€	CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS 14.50€	COSTELLES I MITJANES DE XAI 17.85€
BOTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€	GALTES DE PORC 14.65€	SECRET IBÈRIC AMB FOIE 18€
ESCALOPA DE POLLASTRE 12.15€	MIG CONILL 13.95€	ENTRECOT MADURAT 30€

CARNS PREMIUM A LA PEDRA

vaca madurada 30-45 dies, raça simmental

TXULETÓN LLOM ALT 62€	FILET DE VEDELLA 28€
TATAKI DE VACA A LA BRASA, LA CARN MÉS SABOROSA 51€	TOMAHAWK STEAK COSTELLA DE VEDELLA, (MÍNIM 2 PERSONES) 70€
LLOM ALT DE VEDELLA 32.90€	

GUARNICIONS: PATATES FREGIDES, PATATES AL CALIU o MONGETES

“ F e s - l i u n l l o c a l C h r i s t i a n ”
si vols “show”, demana't un d'aquests

- **ARRÒS AMB PERNIL IBÈRIC, OU I PARMESÀ 19€**
- **TOMAHAWK STEAK COSTILLA DE VEDELLA, TALLADA AL FOC (MÍNIM 2 PERSONES) 72€**
- **FILET AL FOIE FLAMEJAT AMB AROMA DE ROMANÍ 28.70€**
- **FILET FUMAT 27.50€**
- **ENTRECOT MADURAT FLAMEJAT 32€**



#lespedresdelahistoria
#cancortada