



ENTRANTES

¡para compartir, o no!

- ⊗ **ENSALADA VERDE** con ventresca de atún 10.90€
- ⊗ **BURRATA** con rúcula al pesto y tomate kumato 15.20€
- LANGOSTINOS CRUJIENTES** 15.85€
con salsa tártara y bouquet de ensalada
- ESCALIVADA** y queso de cabra caramelizado 13.90€
con pan de coca y su aceite de oliva
- ⊗ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 16.80€
- ⊗ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 25.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **“ESQUEIXADA” DE BACALAO** 17.20€
- ⊗ **FOIE MI-CUIT** 19.50€
- ⊗ **CARPACCIO DE BUEY** 19.50€
con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa
- BUÑUELOS DE BACALAO** 12.65€
- ⊗ **ANCHOAS DE L'ESCALA** 15.85€
con aceite de oliva virgen extra y pipas de girasol
- HUEVOS ESTRELLADOS** 13.45€
con virutas de jamón Ibérico
- ⊗ **VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA** 13.85€
con una cucharada de romesco
- 👤👤 **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 13.20€
(¡ESPECTACULARES Y EXQUISITAS!)
- ⊗ **CARACOLES “A LA LLAUNA” CON ALIOLI** 16.90€
- 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!

- GAZPACHO** con picatostes 11.10€
- 👤👤 **SOPA DE POLLO DE PAYÉS** con albondiguillas 10.80€
- 👤👤 **LOS MACARRONES DE LA ABUELA** 10.40€
con tomate y queso
- 👤👤 **CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS** 12.45€
- CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA** 12.45€
- ⊗ **ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS** 19.75€
- FIDEUÁ DE MONTAÑA** 15.90€
- ⊗ **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** 23.80€
- BACALAO “A LA LLAUNA” CON JUDÍAS DE SANTA PAU** 23.80€
- ⊗ **BACALAO CON SAMFAINA GRATINADO CON ALIOLI** 23.80€

⊗ SIN GLUTEN



PLATOS RECOMENDADOS PARA LOS PEQUEÑOS DE LA MESA

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

- **ARROZ CON JAMÓN IBÉRICO, HUEVO Y PARMESANO (SHOW EN DIRECTO) 22€**
- **SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE FLAMBEADO CON AROMA DE ROMERO 29.70€**
 - **SOLOMILLO DE TERNERA AHUMADO 28.90€**
 - **SOLOMILLO DE TERNERA DE ORO 24k 46€**

CHUP CHUP

¡necesita su tiempo!

- ⊗ **MELOSO DE TERNERA (COCCIÓN 12H) CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA 19.90€ (¡PURA MAGIA!)**
- ⊗ **CORDERO AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 21.60€**

¡ DE BUENA CASA, BUENA BRASA!

BUTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€

ESCALOPA DE POLLO 12.15€

MUSLO DE POLLO DE CORRAL 14.50€

CARRILLERAS DE CERDO 14.65€

MEDIO CONEJO 13.95€

SOLOMILLO DE TERNERA 28.40€

ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO 30€

SECRETO IBÉRICO CON FOIE 18€

VIRUTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA 26.50€

a la pimienta verde con patatas fritas

HAMBURGUESA DE BUEY 19.50€

con salsa de trufa

COSTILLAS 18.90€

Y MEDIANAS DE CORDERO

CARNES A LA PIEDRA

CHULETÓN 62€

TATAKI DE VACA, ¡IMPRESIONANTE! 29€

ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO 32.90€

SOLOMILLO DE TERNERA 28.90€

**TOMAHAWK STEAK COSTILLA DE TERNERA,
(MÍNIMO 2 PERSONAS) 70€**

GUARNICIONES: PATATAS FRITAS, PATATAS AL CALIU o ALUBIAS



#lespedresdelahistoria
#cancortada