



## ENTRANTES

- ⊗ **ENSALADA DE ESPINACAS** 17.00€  
pera, queso bordegás, crujiente de cebolla y aguacate
- ⊗ **ENSALADA VERDE** con ventresca de atún 12.50€
- ⊗ **BURRATA** con rúcula al pesto y tomate kumato 16.80€
- ⊗ **ANCHOAS DE L'ESCALA** 16.90€  
con aceite de oliva virgen extra y pipas de girasol
- ESCALIVADA** con queso de cabra caramelizado 14.50€  
pan de coca y su aceite de oliva
- ⊗ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 25.60€
- ⊗ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** (100 gr.) 27.90€  
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **ESQUEIXADA DE BACALAO** 19.30€
- ⊗ **CARPACCIO DE CALABACÍN** 14,80€  
con virutas de jamón ibérico y mozzarella gratinado
- ⊗ **CARPACCIO DE BUEY ECOLÓGICO** 19.70€  
con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa
- LANGOSTINOS CRUJIENTES** 17.85€  
con salsa tártara y buquet de ensalada
- BUÑUELOS DE BACALAO** 15.20€
- HUEVOS ESTRELLADOS** 15.90€  
con virutas de jamón Ibérico
- ⊗ **CARACOLES CON ALIOLI** 17.90€
- ⊗ **VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA** 16.20€  
con una cucharada de romesco
-  **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 14.20€  
(4 unidades)
- Salsa Alioli** 1,00€  
**Salsa Romesco** 1,00€

## SOPAS, ARROCES Y PASTAS

- GAZPACHO** con picatostes 13.50€
-  **SOPA DE POLLO DE PAYÉS** con albondiguillas 14.20€
-  **LOS MACARRONES DE LA YAYA** 11.80€  
con tomate, picada mixta y queso gratinado
-  **CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS** 16.20€
- CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA** 15.40€
- ⊗ **ARROZ NEGRO** con sepia y gambas 23.60€
- FIDEUÁ DE MONTAÑA** 17.90€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR** con sepia y marisco 23.70€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURAS** 20.50€
- ⊗ **ARROZ A LA CAZUELA** 22.80€  
de pollo, butifarra, ceps y espárragos verdes

**PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE y AJO** 2,60€

(Disponemos de pan para celíacos)

Avisen a su camarero si no quieren que sea servido

⊗ SIN GLUTEN



PLATOS RECOMENDADOS PARA LOS PEQUEÑOS DE LA MESA

## BACALAO

**BACALAO A LA BRASA** con verduritas y romesco 24.80€

**BACALAO A LA LLAUNA** con judías de Santa Pau 24.80€

**BACALAO CON SAMFAINA** gratinado con alioli 24.80€

## CHUP CHUP

⊗ **MELOSO DE TERNERA** (cocción 12h) con cremoso de patata trufada 21.50€

⊗ **CORDERO AL HORNO** (cocción 12h) con patatas, cebolla y tomate 23.50€

## CARNES A LA BRASA

**BUTIFARRA DE LA GARRIGA** 14.20€

**ESCALOPA DE POLLO** 13.50€

**MUSLO DE POLLO DE PAYÉS** 15.80€

**CARRILLERAS DE CERDO** 15.65€

**PIES DE CERDO** con garbanzos 15.20€

**MEDIO CONEJO** 15.50€

**SECRETO IBÉRICO** con foie 21.50€

**SOLOMILLO STROGANOFF** 29.50€

**ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO** (400 gr.) 34.00€

**CHULETÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA** (350 gr.) 32.00€

**SOLOMILLO DE TERNERA** 31.00€

**SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE** 32.50€

flambeado con aroma de romero

**COSTILLAS Y CHULETAS DE CORDERO** 21.50€

## PARA VEGETARIANOS Y VEGANOS

⊗ **HAMBURGUESA DE VERDURAS** 17.00€

con pimientos del Padrón

## CARNES A LA PIEDRA

**CHULETÓN** (1 Kg.) 68.00€

**TATAKI DE VACA** 31.00€

**ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO** (400 gr.) 35.00€

**SOLOMILLO DE TERNERA** 33.00€

**TOMAHAWK STEAK** COSTILLA DE TERNERA CHARRA DE SALAMANCA (1,3 Kgs.) 86.00€

Guarniciones: patatas fritas, patatas al caliu o judias



#lespedresdelahistoria  
#cancortada

Nuestras instalaciones no están exentas de gluten, pero estos platos los podemos cocinar con las mínimas trazas posibles. Consultadnos al realizar vuestro pedido .  
Todos los productos crudos o semi crudos se sirven en cumplimiento del RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.

10% IVA INCLUIDO