

*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.
Vamos a disfrutar de los nuevos tiempos.*

Entrantes

¡para compartir, o no!

- ⊗ TRADICIONAL 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 CAMELIZADO 10.90€
con pan de coca y su aceite de oliva
- ⊗ CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA 16.90€
con nube de parmesano y rúcula
- ⊗ TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 13.80€
- ⊗ JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 24.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ "ESQUEIXADA" DE BACALAO 14.80€
- 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).
Avisa a su camarero si quiere que no sea servido.

Sopas, arroces y pastas

¡están de toma pan y moja!

- GAZPACHO CON SUS PICATOSTES 9.90€
- 👤 SOPA DE POLLO DE PAYÉS CON ALBONDIGUITAS 9.95€
- 👤 LOS MACARRONES DE LA ABUELA CON TOMATE Y QUESO 9.30€
- 👤 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 DE POLLO, BUTIFARRA, CEPES Y ESPÁRRAGOS VERDES 18.80€ (¡EL SABOR DE LA MONTAÑA!)

Bacalao

¡te 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

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltenos al realizar su pedido.
Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.

¡ de buena casa , buena brasa !

CARNES, Y...

SOLOMILLO DE TERNERA 24.50€

BUTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€

ESCALOPA DE POLLO 12.15€

MUSLO DE POLLO DE CORRAL 13.90€

CARRILLERAS DE CERDO 14.65€

MEDIO CONEJO 13.95€

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 17.85€

ENTRAÑA DE TERNERA, CORTE ARGENTINO 17€

SECRETO IBÉRICO CON FOIE 18€

...CARNES PREMIUM.

VACA MADURADA 30-45 DÍAS. RAZA SIMMENTAL

CHULETÓN LOMO ALTO (1.2kg) 75€

TATAKI DE VACA A LA BRASA, LA CARNE MÁS SABROSA (600 gr) 51€

ENTRECOT MADURADO (400 gr) 30€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS

PATATA AL CALIU

ALUBIAS

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€**

ESPALDA DE CORDERO AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 20.60€

A LA PIEDRA

LOMO DE TERNERA 32.90€

SOLOMILLO DE TERNERA 28€

**TOMAHAWK STEAK (MÍNIMO 2 PERSONAS)
COSTILLA DE TERNERA, 35€ POR PERSONA**