



ENTRANTS

per a compartir, o no!

- ⊗ **AMANIDA VERDA** amb ventresca de tonyina 10.90€
- ⊗ **BURRATA** amb ruca al pesto i tomàquet kumato 15.20€
LLAGOSTINS CRUIXENTS 15.85€
amb salsa tàrtara i bouquet d'amanida
ESCALIVADA i formatge de cabra caramel·litzat 13.90€
amb pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva
- ⊗ **FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS** 16.80€
- ⊗ **PERNIL IBÈRIC DE GLA** 25.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **ESQUEIXADA DE BACALLÀ** 17.20€
- ⊗ **FOIE MI-CUIT** 19.50€
- ⊗ **CARPACCIO DE BOU** 19.50€
amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona
- BUNYOLS DE BACALLÀ** 12.65€
- ⊗ **ANXOVES DE L'ESCALA** 15.85€
amb oli d'oliva verge extra i pipes de gira-sol
- OUS ESTRELLATS** 13.45€
amb virutes de pernil ibèric
- ⊗ **VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA** 13.85€
amb una cullerada de romesco
- 👤 **CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC** 13.20€
(ESPECTACULARS I EXQUISIDES!)
- ⊗ **CARGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI** 16.90€
PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET, ALL I ALLIOLI 1.95€
(Disposem de pa per a celíacs)

SOPEES, ARROSSOS I PASTES

per llepar-se els dits!

- CREMA D'ESCAMARLANS** 14.20€
- 👤 **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** 18.80€
de pollastre, botifarra, ceps i espàrrecs verds

BACALLÀ

bacallà... i no va dir res!

- ⊗ **BACALLÀ A LA BRASA AMB VERDURETES I ROMESCO** 23.80€
- BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DE SANTA PAU** 23.80€
- ⊗ **BACALLÀ AMB SAMFAINA GRATINAT AMB ALLIOLI** 23.80€

⊗ SENSE GLUTEN

👤 PLATS RECOMANATS PELS PETITS DE LA TAULA

“ 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 (SHOW EN DIRECTE) 22€**
- **FILET DE VEDELLA AMB FOIE FLAMEJAT AMB AROMA DE ROMANÍ 29.70€**
 - **FILET DE VEDELLA FUMAT 28.90€**
 - **FILET DE VEDELLA D’OR DE 24K 46€**

XUP XUP

necessita el seu temps!

- ⓧ **MELÓS DE VEDELLA (COCCIÓ 12H) AMB CREMÓS DE PATATA TRUFADA (PURA MÀGIA!) 19.90€**
- ⓧ **XAI AL FORN (COCCIÓ 12H) AMB PATATES, CEBA I TOMÀQUET 21.60€**

DE BONA CASA, BONA BRASA!

BOTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€

ESCALOPA DE POLLASTRE 12.15€

CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS 14.50€

GALTES DE PORC 14.65€

MIG CONILL 13.95€

FILET DE VEDELLA 28.40€

ENTRECOT DE LLOM ALT MADURAT 30€

SECRET IBÈRIC AMB FOIE 18€

ENCENALLS DE FILET DE VEDELLA 26.50€
al pebre verd amb patates fregides

HAMBURGUESA DE BOU 19.50€
amb salsa de tòfona

COSTELLES 18.90€
I MITJANES DE XAI

CARNS A LA PEDRA

TXULETÓN 62€

TATAKI DE VACA, IMPRESSIONANT! 29€

ENTRECOT DE LLOM ALT MADURAT 32.90€

FILET DE VEDELLA 28.90€

TOMAHAWK STEAK COSTELLA DE VEDELLA,
(MÍNIM 2 PERSONES) 70€

GUARNICIONS: PATATES FREGIDES, PATATES AL CALIU o MONGETES



#lespedresdelahistoria
#cancortada