



## ENTRANTS

- ⊗ **AMANIDA D'ESPINACS** 17.00€  
pera, formatge bordegàs, cruixent de ceba i alvocat
- ⊗ **AMANIDA VERDA** amb ventresca de tonyina 12.50€
- ⊗ **BURRATA** amb ruca al pesto i tomàquet kumato 16.80€
- ⊗ **ANXOVES DE L'ESCALA** 16.90€  
amb oli d'oliva verge extra i pipes de gira-sol
- ESCALIVADA** amb formatge de cabra caramel·litzat 14.50€  
pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva
- ⊗ **FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS** 25.60€
- ⊗ **PERNIL IBÈRIC DE GLA (100 gr.)** 27.90€  
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **ESQUEIXADA DE BACALLÀ** 19.30€
- ⊗ **CARPACCIO DE CARBASSÓ** 14,80€  
amb encenalls de pernil ibèric i mozzarella gratinat
- ⊗ **CARPACCIO DE BOU ECOLÒGIC** 19.70€  
amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona
- LLAGOSTINS CRUIXENTS** 17.85€  
amb salsa tàrtara i bouquet d'amanida
- BUNYOLS DE BACALLÀ** 15.20€
- OUS ESTRELLATS** 15.90€  
amb encenalls de pernil Ibèric
- ⊗ **CARGOLS AMB ALLIOLI** 17.90€
- ⊗ **VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA** 16.20€  
amb una cullerada de romesco
-  **CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC** 14.20€  
(4 unitats)
- Salsa Allioli** 1,00€  
**Salsa Romesco** 1,00€

## SOPEES, ARROSSOS I PASTES

- GASPATXO** amb crostons 13.50€
-  **SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS** amb pilotetes 14.20€
-  **ELS MACARRONS DE LA IAIA** 11.80€  
amb tomàquet, picada mixta i formatge gratinat
-  **CANELONS DE CARN TRADICIONALS GRATINATS** 16.20€
- CANELONS D'ESPINACS I MOZZARELLA** 15.40€
- ⊗ **ARRÒS NEGRE** amb sípia i gambes 23.60€
- FIDEUÀ DE MUNTANYA** 17.90€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR** amb sípia i marisc 23.70€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURES** 20.50€
- ⊗ **ARRÒS A LA CASSOLA** 22.80€  
de pollastre, botifarra, ceps i espàrrecs verds

**PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET i ALL** 2,60€

(Disposem de pa per a celíacs)

Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

⊗ SENSE GLUTEN



PLATS RECOMANATS PELS PETITS DE LA TAULA

## BACALLÀ

**BACALLÀ A LA BRASA** amb verdures i romesco 24.80€

**BACALLÀ A LA LLAUNA** amb mongetes de Santa Pau 24.80€

**BACALLÀ AMB SAMFAINA** gratinat amb allioli 24.80€

## XUP XUP

⊗ **MELÓS DE VEDELLA** (cocció 12h) amb cremós de patata trufada 21.50€

⊗ **XAI AL FORN** (cocció 12h) amb patates, ceba i tomàquet 23.50€

## CARNS A LA BRASA

**BOTIFARRA DE LA GARRIGA** 14.20€

**ESCALOPA DE POLLASTRE** 13.50€

**CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS** 15.80€

**GALTES DE PORC** 15.65€

**PEUS DE PORC** amb cigrons 15.20€

**MIG CONILL** 15.50€

**SECRET IBÈRIC** amb foie 21.50€

**FILET STROGANOFF** 29.50€

**ENTRECOT DE LLOM ALT MADURAT** (400 gr.) 34.00€

**TXULETON DE FILET DE VEDELLA** (350 gr.) 32.00€

**FILET DE VEDELLA** 31.00€

**FILET DE VEDELLA AMB FOIE** 32.50€  
flamejat amb aroma de romaní

**COSTELLES I MITJANES DE XAI** 21.50€

## PER A VEGETARIANS I VEGANS

⊗ **HAMBURGUESA DE VERDURES** 17.00€  
amb pebrots del Padron

## CARNS A LA PEDRA

**TXULETON** (1 Kg.) 68.00€

**TATAKI DE VACA** 31.00€

**ENTRECOT DE LLOM ALT MADURAT** (400 gr.) 35.00€

**FILET DE VEDELLA** 33.00€

**TOMAHAWK STEAK** COSTELLA DE VEDELLA CHARRA DE  
SALAMANCA (1,3 Kgs.) 86.00€

Guarnicions: patates fregides, patates al caliu o mongetes



#lespedresdelahistoria  
#cancortada

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la vostra comanda.  
Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la seva consulta.

10% IVA INCLÒS