



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 DEL CANTÀBRIC** 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
- ⊗ **PERNIL DE VACA ROSSA GALLEGA** (100 grs.) 25.00€
madurat 90 dies
- ⊗ **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
- ⊗ **CARXOFES A LA BRASA** (temporada) 15,90€
- 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)
- CALÇOTS LA BRASA** (temporada) 17,50€
- Salsa Allioli 1,00€
Salsa Romesco 1,00€

SOPESES, ARROSSOS I PASTES

- CREMA D'ESCAMARLANS** amb llagostins cruixents 14.50€
-  **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 amb mongetes 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€

WAGYU JAPONÉS A-5 45.00€

ENTRECOT GRAN SELECCIÓ (200 grs.)

ENTRECOT DE LLOM ALT MADURAT 40 dies (400 gr.) 34.00€

"CHULETON" 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

"CHULETON" (1 Kg.) 68.00€

TATAKI DE VACA RAÇA SIMMENTAL
MADURAT 35 dies 31.00€

ENTRECOT DE LLOM ALT
MADURAT 40 dies (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