



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 DEL CANTÁBRICO** 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
- ⓧ **JAMON DE VACA RUBIA GALLEGA** (100 gr.) 25.00€
Madurado 90 días
- ⓧ **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
- ⓧ **ALCACHOFAS A LA BRASA** (temporada) 15.90€
- 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)
- CALÇOTS A LA BRASA** (Temporada) 17.50€
- Salsa Alioli** 1,00€
- Salsa Romesco** 1,00€

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

- CREMA DE CIGALAS** con langostinos crujientes 14.50€
-  **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 con judías 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€

WAGYU JAPONÉS A-5 45.00€

ENTRECOT GRAN SELECCIÓN (200 grs.)

ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO 40 días (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 RAZA SIMMENTAL

MADURADO 35 días 31.00€

ENTRECOT DE LOMO ALTO

MADURADO 40 días (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 judías



#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