



Entrants

✕ **AMANIDA D'ESPINACS** 17.00€
pera, formatge Bordegàs, cruixent de ceba i alvocat

✕ **AMANIDA VERDA** 12.50€
amb ventresca de tonyina

✕ **BURRATA** 16.80€
amb ruca al pesto i tomàquet

✕ **ANXOVES DE L'ESCALA** 17.90€
amb oli d'oliva verge extra i pipes de gira-sol

ESCALIVADA 14.50€
amb formatge de cabra caramel·litzat
pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva

✕ **FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS** 26.60€

✕ **PERNIL IBÈRIC DE GLA** (100 gr.) 27.90€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO

✕ **PERNIL DE VACA ROSSA GALLEGA** 25.00€
madurat 90 dies (100 grs.)

✕ **ESQUEIXADA DE BACALLÀ** 19.60€

✕ **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 19.60€
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€

Sopes, arrossos i pastes

GASPATXO 13,90€

✕ **SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS** 14.20€
amb pilotetes

✕ **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€

FIDEUÀ DE MUNTANYA 17.90€

✕ **PAELLA DEL MAR** 23.70€
amb sípia i marisc

✕ **PAELLA DE VERDURES** 20.50€

✕ **ARRÒS NEGRE** 23.60€
amb sípia i gambes

✕ **ARRÒS A LA CASSOLA** 22.80€
de pollastre, botifarra, ceps i espàrrecs verds

PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET i ALL 2,80€

(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 25.80€
amb verduretes i romesco

BACALLÀ A LA LLAUNA 25.80€
amb mongetes de Santa Pau

BACALLÀ AMB SAMFAINA 25.80€
gratinat amb allioli

Xup Xup

🍴 **MELÓS DE VEDELLA** 21.90€
(coccio 12h) amb cremós de patata trufada

🍴 **XAI AL FORN** 24.50€
(coccio 12h) amb patates, ceba i tomàquet

Carns a la brasa

BOTIFARRA DE LA GARRIGA 14.20€
amb mongetes

ESCALOPA DE POLLASTRE 13.50€

CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS 15.80€

GALTES DE PORC 15.65€

PEUS DE PORC 15.20€
amb cigrons

MIG CONILL 15.50€

SECRET IBÈRIC 21.50€
amb foie

WAGYU JAPONÈS A-5 46.00€
entrecot gran selecció (200 grs.)

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

“CHULETÓN” DE FILET DE VEDELLA (350 gr.) 32.00€

FILET DE VEDELLA 31.00€

FILET DE VEDELLA AMB FOIE 32.50€

COSTELLES I MITJANES DE XAI 22.00€

Per a vegetarians i vegans

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

Carns a la pedra

“CHULETÓN” (1 Kg.) 68.00€

TATAKI DE VACA RAÇA SIMMENTAL 31.00€
madurat 35 dies

ENTRECOT DE LLOM ALT 35.00€
madurat 40 dies (400 gr.)

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



web



instagram

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 INC