



## Entrantes

ⓧ **ENSALADA DE ESPINACAS** 17.00€  
pera, queso Bordegàs, crujiente de cebolla y aguacate

ⓧ **ENSALADA VERDE** 12.50€  
con ventresca de atún

ⓧ **BURRATA** 16.80€  
con rúcula al pesto y tomate

ⓧ **ANCHOAS DE L'ESCALA** 17.90€  
con aceite de oliva virgen extra y pipas de girasol

**ESCALIVADA** 14.50€  
con queso de cabra caramelizado  
pan de coca y su chorrito de aceite de oliva

ⓧ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 26.60€

ⓧ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** (100 gr.) 27.90€  
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO

ⓧ **JAMÓN DE VACA RUBIA GALLEGA** 25.00€  
madurada 90 días (100 grs.)

ⓧ **ESQUEIXADA DE BACALAO** 19.60€

ⓧ **CARPACCIO DE CALABACÍN** 14,80€  
gratinado con virutas de jamón ibérico y mozzarella

ⓧ **CARPACCIO DE BUEY ECOLÓGICO** 19.70€  
con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

**LANGOSTINOS CRUJIENTES** 19,60€  
con salsa tártara y bouquet 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)

Salsa Alioli 1,00€

Salsa Romesco 1,00€

## Sopas, arroces y pastas

**GAZPACHO** 13,90€

👤 **SOPA DE POLLO DE PAYÉS** 14.20€  
con pelotitas

👤 **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€

**FIDEUÀ DE MONTAÑA** 17.90€

ⓧ **PAELLA DEL MAR** 23.70€  
con sepia y marisco

ⓧ **PAELLA DE VERDURAS** 20.50€

ⓧ **ARROZ NEGRO** 23.60€  
con sepia y gambas

ⓧ **ARROZ A LA CAZUELA** 22.80€  
de pollo, butifarra, ceps y espárragos verdes

**PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE y AJO** 2,80€

(Disponemos de pan para celíacos)

Avisen a su camarero si desean que no sea servido

ⓧ SIN GLUTEN



platos recomendados para los pequeños de la mesa



## Bacalao

**BACALAO A LA BRASA** 25.80€  
con verduritas y romesco

**BACALAO A LA LLAUNA** 25.80€  
con judías de Santa Pau

**BACALAO CON SAMFAINA** 25.80€  
gratinado con alioli

## Chup Chup

🍴 **MELOSO DE TERNERA** 21.90€  
(cocción 12h) con cremoso de patata trufada

🍴 **CORDERO AL HORNO** 24.50€  
(cocción 12h) con patatas, cebolla y tomate

## Carnes a la brasa

**BUTIFARRA DE LA GARRIGA** 14.20€  
con judías

**ESCALOPA DE POLLO** 13.50€

**MUSLO DE POLLO DE PAYÉS** 15.80€

**GALTAS DE CERDO** 15.65€

**PIES DE CERDO** 15.20€  
con garbanzos

**MEDIO CONEJO** 15.50€

**SECRETO IBÉRICO** 21.50€  
con foie

**WAGYU JAPONÉS A-5** 46.00€  
entrecot gran selección (200 grs.)

**ENTRECOT DE LOMO ALTO MADURADO** 34.00€  
40 días (400 gr.)

**CHULETÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA** (350 gr.) 32.00€

**SOLOMILLO DE TERNERA** 31.00€

**SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE** 32.50€

**COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO** 22.00€

## 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** 31.00€  
madurado 35 días

**ENTRECOT DE LOMO ALTO** 35.00€  
madurado 40 días (400 gr.)

**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



web



instagram

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**