



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
- ⓧ **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

- ⓧ **ALCACHOFAS A LA BRASA** (temporada) 15.90€
- 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)
- 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 15.50€
- 👤 **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



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**