

## AMANIDES - Ensaladas

- ✓ De temporada "Km. 0"  
De temporada "Km. 0"

De formatge de cabra i fruits secs  
De queso de cabra y frutos secos

De cabdells amb salmó marinat amb vinagreta de gerds  
De cogollos con salmón marinado con vinagreta de frambuesa

## LA NOSTRA BRASA - Nuestra brasa

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  
Timbal de escalivada con queso de cabra

- ✓ Espàrrecs a la brasa  
Espárragos a la brasa

- ✓ Carxofes a la brasa  
Alcachofas a la brasa

Pop amb oli de pebre vermell a la brasa  
Pulpo con aceite de pimentón a la brasa

Cargols a la llauna  
Caracoles a la Llauna



## ENTRANTS - Entrantes

Plat de Pernil glà  
Plato de Jamón de bellota

Mi cuit de foie amb mermelada de tomàquet  
Micuit de foie con mermelada de tomate

Raviolis de cua de bou al vi negre  
Raviolis de rabo de buey con salsa al vino tinto

Canelons de pollastre de corral amb crema de ceps i parmesà  
Canelones de pollo de corral con crema de ceps i parmessano.

Croquetes casolanes (4und.) de:  
Pop amb ceba caramelitzada- Pulpo con cebolla caramelizada  
Txipiró en la seva tinta- chipirón en su salsa  
Ceps- setas  
Cua de bou- Rabo de toro

- ✓ Mongetes del ganxet  
Judias del "ganxet"

- ✓ Plats adaptables a vegans- Platos adaptables a veganos

## LES NOSTRES CARNS A LA BRASA



### Nuestras Carnes a la Brasa

Secret de porc ibèric a la brasa

Secretos de cerdo ibérico a la brasa

Xai a la brasa

Cordero a la brasa

Assortit de Botifarres amb Mongetes del Ganxet

Surtido de Butifarras con Monchetas del Ganxet

Magret d'ànec al gust

Magret de pato al gusto

Entrecot al gust

Entrecot al gusto

Filet de Vedella al gust

Solomillo de Ternera al gusto

"Chuletón" de RUBIA GALEGA amb maduració DRY AGE

de quilo amb pedra calenta

**Chuletón de Rubia Gallega con maduración DRY AGE de kilo con piedra caliente**

## CARNS – Carnes

Garrinet de la nostre granja confitat a baixa temperatura amb salsa de tofona

Cochinillo de nuestra granja confitado a baja temperatura con salsa de trufa

Melós de vedella de la nostra granja amb trinxat de la Cerdanya

Meloso de ternera de nuestra granja con Trinxat de la Cerdaña

Espatlla i cuixa de Xai al forn amb prunes i patata fornera

paletilla y pierna de cordero al horno con ciruela y patata panadera

Civet de porc senglar

Civet de jabalí

Costellam d'ibèric (10 hores a baixa temperatura) amb salsa texana-

costillar de ibérico ( 10 horas a baja temperatura ) con salsa tejana

1/2. Costellam d'ibèric (10 hores a baixa temperatura) amb salsa texana-

1/2. Costillar de ibérico ( 10 horas a baja temperatura ) con salsa tejana

Filet d'ibèric amb cruixent de porro i crema de foie

Solomillo de ibérico con crujiente de puerro y crema de foie

Confit d'ànec a l'Oporto amb prunes

Confit de pato al Oporto con ciruelas

## SALSSES D'ACOMPANYAMENT - Salsas para acompañar

Pebre Verd - Pimienta Verde

Roquefort -roquefort

Crema de Ceps - Salsa de "Ceps"

Crema de Foie - Salsa de foie

Salsa d'Oporto - Salsa de Oporto

\* **Preguntar al cambrer sobre al·lèrgies/ intoleràncies - Preguntar al camarero sobre a**



## PEIX – Pescado

Tronc de lluç amb ceps al forn sobre patata confitada

Tronco de merluza con ceps al horno sobre patata confitada

Orada ració a la brasa

Dorada Ración a la brasa

Gamba vermella de Huelva (6 und.)

Gamba roja de Huelva (6 und.)

Llom de bacallà amb samfaina de la iaia

Lomo de bacalao con samfaina de la abuela

## ✓ ESPECIALITATS VEGANES- ESPECIALIDADES VEGANAS

Amanida de maduixots amb mango i poma impregnada

Ensalada de fresones, mango y manzana impregnada

Croquetes veganes (5und)

Croquetas veganas (5 und)

Timbal d'escalivada amb no-formatge

Timbal de escalivada con no-queso

Falafels

Falafells

Dips (hummus, no-sobrasada, picos i crudités de pastanaga)

Dips (hummus, no-sobrasada, picos y palitos de zanahoria)

Caneló vegà

Canelón vegano

Hamburguesa Vegana

## Menú infantil (fins a 13 anys)

Primer plat: Canelons gratinats/ Macarrons bolonyesa o carbonara

Primer plato: Canelones gratinados/ Macarrones boloñesa o carbonara

Segon plat: Escalopa/ Pollastre/ Botifarra amb patates

Segundo plato: Esacalopa/ pollo/ Butifarra con patatas

Postre (gelat o fruita)



\* **Preguntar al cambrer sobre al·lèrgies/ intoleràncies - Preguntar al camarero sobre a**

## POSTRES

\* Crema catalana – crema catalana

Couland de xocolata amb gelat de Baileys

couland de chocolate con helado de baileys

Profiterols amb xocolata - profiteroles con chocolate

logurt grec amb dolç de pètals de rosa-yogurt griego con dulce de pétalos de rosa

Tiramisú perfumat al cafè – Tiramisú perfumado al café

Mousse de taronja sanguina amb coulis de gerds

Mousse de naranja sanguina con coulis de frambuesa

Cheesecake amb gelat de vainilla

Cheesecake con helado de vainilla

Brownie amb gelat de vainilla

Brownie con helado de vainilla

## GELATS - helados

Vainilla – Vainilla

Xocolata –Chocolate

Tiramisú

Plàtan amb xocolata

logurt amb gerds

Xarrup de llimona- sorbete de limón

Xarrup de mandarina - Sorbete de mandarinas

Xarrup de poma verde – Sorbete de manzana verde

Xarrup de mojito a la menta – Sorbete de mojito a la menta

Ron amb panses - ron con pasas

Festuc - pistacho

Baileys amb xarrup-

En cas que sofreixis al·lèrgies o intoleràncies consultar-nos

En caso de que sufras alergias o intolerancias consultanos.



## CARTA DE VINS I CAVES - CARTA DE VINOS Y CAV



### Vins Blancs – Vinos Blancos

	<i>D.O. Conca de Barberà</i>	<i>Macabeu i Parellada</i>
<i>Bastety</i>		11,90 €
	<i>D.O. Navarra</i>	<i>100 % Chardonnay</i>
<i>Gran Feudo Idilio</i>		14,90 €
	<i>D.O. Terra Alta</i>	<i>Garnacha Blanca i Chenin Blanc</i>
<i>Te la Dedico</i>		16,30 €
	<i>D.O. Rueda</i>	<i>100% Verdejo</i>
<i>Dominio de Nogara</i>	<i>MAGNUM BOTELLA - 38,00</i>	18,90 €
	<i>D.O. Penedès</i>	<i>100% Macabeu</i>
<i>Els 3 Macabeus "Ecològic"</i>		16,90 €
	<i>D.O. Pla de Bages</i>	<i>100% Picapoll</i>
<i>Abadal Picapoll</i>		18,30 €
	<i>D.O. Costers del Segre</i>	<i>Müller Thurgau e Incroxio Manzonni</i>
<i>Cristiari</i>		19,20 €
	<i>D.O. Rias Baixas</i>	<i>100% Albariño</i>
<i>Valmiñor</i>		20,00 €





## Vins Rosats - Vinos Rosados



*Bastety*

*D.O. Conca de Barberà*

*100% Trepat*

*11,90 €*



*El Gegant del vi*

*D. O. Terra Alta*

*Un toc de Syrah i  
Garnatxa negra*

*15,00 €*



*Maragda*

*D.O. Empordà*

*Garnatxa negra i Syrah*

*15,90 €*



*La Curiosa "Ecològic"*

*D.O. Penedès*

*Merlot i Pinot Noir*

*16,40 €*



*Mayla "Ecològic de Agulla"*

*D.O. Alella*

*Pansa Blanca i Syrah*

*16,90 €*



## Vins Negres - Vinos Tintos



*Bastety Negre*

*D.O. Conca de Barberà*

*Merlot,  
Ull de llebre i Cabernet*

*11,90 €*



*La Cuca de LLum*

*D.O. Conca de Barberà*

*100% Trepat*

*16,90 €*



*Montebuenia*

*D.O. Rioja*

*100% Ull de Llebre*

*13,90 €*



*Solagüen Criança*

*D.O. Rioja*

*100% Ull de Llebre*

*16,80 €*



*Solagüen Reserva*

*D.O. Rioja*

*100% Ull de Llebre*

*24,30 €*



*Fincas de Ganuza Reserva*

*D.O. Rioja*

*Ull de Llebre, Gracià,  
Viura i Malvasia*

*35,40 €*



*Abadal Fran*

*D.O. Pla de Bages*

*Cabernet Franc,  
Ull de llebre i Sumoll*

*13,90 €*



*Abadal 3.9*

*D.O. Pla de Bages*

*Syrah i  
Cabernet Sauvignon*

*29,90 €*



*Matsu el Picaro*

*D.O. Toro*

*Tinta de Toro*

*15,90 €*


















*Cercium*

*D.O. Empordà*

*Samsó, Cabernet i  
Garnatxa, Syrah*

*16,20 €*

*Samsó Garnatxa i*



	D.O. Empordà	Sansó, Garnatxa i Cabernet Sauvignon
<i>Rhodes</i>		22,00 €
	D.O. Penedès	100% Ull de Llebre
<i>Curiós "Ecològic"</i>		16,50 €
	D.O. Ribera del Duero	Merlot, Cabernet i Tinta fina
<i>Valtraviés Fínca Santa María</i>		16,90 €
	D.O. Ribera del Duero	Tinta del país i Cabernet Sauvignon
<i>Mítica de Bardón Reserva</i>		22,00 €
	D.O. Ribera del Duero	Merlot, Cabernet i Tinta Fina
<i>Valtraviés Criança</i>		25,60 €
	D.O. Ribera del Duero	100% Ull de Llebre
<i>Viña Vilano, roble</i>		13,90 €
	D.O. Rioja	100% Ull de Llebre
<i>Ramón Bilbao</i>		17,00 €
	D.O. Ribera del Duero	100% Ull de Llebre
<i>Pago de Capellanes Criança</i>		35,00 €
	D.O. Montsant	100% Syrah
<i>Mystí Syrah</i>		17,00 €
	D.O. Costers del Segre	Merlot, Cabernet, Ull de llebre i Bobal
<i>Baldomà Selecció</i>		17,60 €
	D.O. Costers del Segre	100% Merlot
<i>Cristiari d'Alòs</i>		21,20 €
	D.O. Terra Alta	Carinyena i Garnatxa negra
<i>Ay de Mí</i>		19,20 €
	D.O. Priorat	Garnatxa, Cabernet i Mazuela/Carinyena
<i>Maius Criança</i>		22,15 €
	D.O. Priorat	Garnatxa negra, Carinyena i Syrah
<i>Igneus Fa 206 "Ecològic"</i>		23,15 €
	D.O. Bierzo	100% Mencia
<i>Viñas Viejas</i>		23,90 €




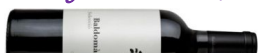


## Altres Tamanyes - Otros Tamaños

½ litre

	D.O. Rioja	100% Ull de Llebre
<i>Solagüen Criança 3/8</i>		13,00 €
	D.O. Priorat	Garnatxa, Cabernet i Mazuela/Carinyena

	D.O. Priorat	Mazuela, Carinyena	13,90 €
	D.O. Bierzo	100% Mencía	
<i>Domínio de Tares Cepas Viejas 0,50 l.</i>			15,90 €

### Mágnams

	D.O. Rioja	100% Ull de Llebre	
<i>Solagüen Criança</i>			29,00 €
	D.O. Costers del Segre	Merlot, Cabernet, Ull de Llebre i Bobal	
<i>Baldomà Selecció</i>			33,20 €
	D.O. Ribera del Duero	Merlot, Cabernet i Tinta Fina	
<i>Valtraviés Criança</i>			38,50 €
	D.O. Bierzo	100% Mencía	
<i>Domínio de Tares Cepas Viejas</i>			44,90 €



### Caves - Espumosos -

	D.O. Cava	Macabeu, Xarel·lo i Parellada	
<i>Portium Brut</i>			15,00 €
	D.O. Cava	Xarel·lo, Garnatxa, Macabeu i Parellada	
<i>Berdié Amor Rosat</i>			17,90 €
	D.O. Cava	Macabeu, Parellada i Pansa Blanca	
<i>Parxet Brut Reserva</i>			21,90 €
	D.O. Cava	Macabeu, Xarel·lo i Parellada	
<i>Juvé y Camps Reserva de la Família</i>			24,90 €
	D.O. Cava	Macabeu, Xarel·lo i Chardonnay	
<i>Gramona Imperial</i>			26,90 €
	D.O. Cava	Macabeu i Xarel·lo	
<i>Gramona III Lustros Brut Nature</i>			51,90
	D.O. Clàssic Penedès	Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu i Parellada	
<i>Albet i Noya Efecte Brut Reserva "Ecológic"</i>			18,60 €
	D.O. Clàssic Penedès	Parellada i Chardonnay	
<i>Albet i Noya Brut 21 "Ecológic"</i>			28,50 €











**AS**





