

Carta Take Away 2022

## **Para empezar**

### **Ensaladas**

- De temporada 6,00 €
- De queso de cabra y frutos secos 9,00 €
- De cogollos con salmón marinado con vinagreta de frambuesa 10,00 €

### **Nuestra brasa**

- Timbal de escalivada con queso de cabra 9,00 €
- Alcachofas o espárragos a la brasa 8,00 €
- Calçots 20 un + salsa 14,00 €
- Pulpo con aceite de pimentón a la brasa 12,00 €

### **Entrantes**

- Micuit de foie con mermelada de tomate 11,00 €
- Raviolis de rabo de buey con salsa al vino tinto 10,50 €
- Canelones de pollo de corral con crema de ceps i parmessano 9,00 €
- Croquetas de rabo de toro. ( 6 unidades ) 8,00 €

## **Pescado**

- Tronco de merluza con ceps al horno sobre patata confitada 11,90 €
- Dorada Ración a la brasa 12,90 €
- Gamba roja de Huelva. 6 Un 10,90 €
- Lomo de bacalao con samfaina de la yaya 13,70 €

**Todos los pescados se pueden hacer a la plancha**

### **Salsas para acompañar**

- Pimienta Verde 1,90 €
- Roquefort 2,95 €
- Salsa de "Ceps" 2,90 €
- Salsa de foie 2,90 €
- Salsa de Oporto 2,30 €

## **Nuestras Carnes a la Brasa**

- Secretos de cerdo ibérico a la brasa 13,50 €
- Cordero a la brasa 11,90 €
- Surtido de Butifarras con Monchetas del Ganxet 10,90 €
- Magret de pato al gusto 14,00 €
- Entrecot al gusto 16,00 €

Solomillo de Ternera al gusto 18,90 €  
Chuletón de Rubia Gallega con maduración DRY AGE de kilo con piedra caliente 48,00 €

## **Carnes**

Cochinillo de nuestra granja confitado a baja temperatura con salsa de trufa 19,90 €  
Meloso de ternera de nuestra granja con Trinxat de la Cerdaña 9,90 €  
paletilla y pierna de cordero al horno con ciruela y patata panadera 12,95 €  
Civet de jabalí 11,50 €  
Costillar de ibérico ( 10 horas a baja temperatura ) con salsa tejana- 20,00 €  
1/2. costillar de ibérico ( 10 horas a baja temperatura ) con salsa tejana- 12,00 €  
Solomillo de ibérico con crujiente de puerro y crema de foie 12,00 €  
Confit de pato al Oporto con ciruelas 11,50 €

**Todos los platos se sirven con guarnición**