

ENTRANTS FREDS

Burrata amb tomàquets confitats i alfàbrega	 	13,00 €
Terrina de foie caramel·litzada amb codony	 	19,00 €
Carpaccio de picanya madurada amb idiazabal i pinyons	 	16,50 €
Carpaccio de gambes amb la seva reducció	  	17,00 €

ENTRANTS CALENTS

*Graellada de verdures amb romesco	 	15,50 €
Cargols Cal Frare	  	16,00 €
Canelons de confit amb ceps i foie	  	17,00 €
Canelons de la iaia	  	12,50 €
Pebrots del piquillo farcits de brandada amb crema d'escalivada	   	14,00 €
Graellada de gambes		S/M
Pop a la brasa amb parmentier	 	21,00 €

ARROSSOS (Mínim 2 persones)

Arròs caldós de llamàntol	  	24,00 €
Risotto de ceps	 	19,50 €
Arròs sec de peix	  	19,50 €

PEIXOS

Bacallà amb poma i gratinat amb allioli de mel	  	25,50 €
Salmó a la planxa amb verdures		22,50 €
Tàrtar Tonyina Balfegó	   	20,00 €
Bunyols de bacallà amb romesco	   	15,50 €

Pa al pinzell  3€

*Versió vegana 

CAL AVISAR DE QUALSEVOL AL·LÈRGIA I/O INTOLERÀNCIA, ELS PLATS PODEN PORTAR GUARNICIONS NO ESPECIFICADES

CARNS

Melós de vedella amb idiazabal	 	_____	19,00 €
Confit d'ànec amb peres al vi		_____	16,50 €
Magret d'ànec amb Pedro Ximenes, foie i compota de poma	 	_____	19,50 €
Conill desossat, farcit amb prunes i reducció de vi		_____	18,50 €
Cruixent de peus de porc amb foie, bolets i reducció de vi de missa	  	_____	18,50 €
Cua de bou estofada amb salsa de vi	    	_____	19,50 €
Steak tàrtar amb foie poêle	    	_____	22,50 €

LA NOSTRA BRASA

Secret de porc Ibèric	_____	18,00 €
Filet de cangur	_____	19,00 €
Carn de xai	_____	19,50 €
Cuixa de cabrit	_____	23,00 €
Espatlla de cabrit	_____	27,50 €
Entrecot de vedella	_____	25,50 €
Filet de vedella	_____	23,50 €
"Xuletón" de vedella amb una maduració mínima de 30 dies	_____	52€/kg
"Xuletón" de vaca amb una maduració mínima de 50 dies	_____	110€/kg
"Xuletón" de bou amb una maduració mínima de 300 dies	_____	210€/kg

GUARNICIONS I SALSES

Acompanya els plats de brasa

Guarnició de pebrots del piquillo confitats (2,50€ supl)

Guarnició de patates fregides (2,50€ supl) 

Guarnició de cabdells a la brasa (2,00€ supl)

Salsa Roquefort (2,00€ supl) 

Salsa Mostassa (2,00€ supl) 

Salsa Pebre Verd (2,00€ supl) 

Salsa de ceps (2,00€ supl) 

Salsa Pedro Ximenes i foie (4,00€ supl) 



Api



Soja



Tramussos



Mostassa



Cacauets



Sèsam



Diòxid de sofre i sulfits

CARTA DE POSTRES CASOLANS

Tiramisú	   	7,50 €
Xuixo farcit de crema	  	7,50 €
Mel i mató amb codony	 	7,00 €
Poma saltejada amb PX, fruits secs caramel·litzats i gelat de vainilla	  	7,00 €
Crema catalana	  	7,00 €
Pastís de formatge	 	7,50 €
Pa amb oli, xocolata i escates de sal	   	7,50 €
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	  	7,50 €
Músic amb moscatell	 	7,00 €
Crep de xocolata	  	7,00 €
Crema cítrica, pa de pessic i el seu merengue	  	7,50 €

GELATS ARTESANS

Terrina de gelat (Al·lèrgens a consultar)	7,00 €
---	--------

ELS NOSTRES VOLCANETS (12 minuts)

Volcanet de xocolata	  	7,50 €
Volcanet de xocolata blanca	  	7,50 €
Volcanet de de Baileys	   	7,50 €
Volcanet de torró de xixona	   	7,50 €

Oferim servei de pastís extern per un cost de 1,5€/persona

Emporta't els nostres Volcanets a casa, encarregal's amb 48h d'antelació

ACOMPANYA EL TEU POSTRE AMB UNA COPA DE VI DOLÇ

Etim Negre - Cooperativa de falset - Garnatxa "Verema Tardana"		3,50 €
Dolç de foc Espurnes - Abadal - Macabeu i Picapoll "Vi Bullit"		3,50 €
Don PX - Toro Albalà - Pedro Ximenes "Pansificació"		3,50 €
Petit Caligo - Mas Candi - Chardonnay i Sauvignon blanc "Botrytis"		4,50 €



Mol·luscs



Fruit Sec



Làctic



Gluten



Marisc



Peix



Ous