

Plats freds

Terrina de foie caramel·litzat amb codony <i>4 i 14</i>	19,00€
Carpaccio de picanya madurada amb idiazabal i pinyons <i>2 i 3</i>	16,50€
Carpaccio de gambes amb la seva reducció <i>1, 5 i 6</i>	17,00€

Plats calents

Graellada de verdures amb romesco <i>3 i 4</i> *versió vegana	15,50€
Cargols Cal Frare <i>2, 3 i 4</i>	16,00€
Canelons de confit amb ceps i foie <i>3, 4 i 7</i>	17,00€
Canelons de la iaia <i>3, 4 i 7</i>	12,50€
Pebrots del piquillo farcits de brandada <i>3, 4, 5 i 7</i>	14,00€
Graellada de gambes <i>5</i>	segons mercat
Pop a la brasa amb parmentier <i>3 i 6</i>	21,00€
Pa al pinzell <i>4</i>	3,00€

Arrossos (mínim 2 persones)

Risotto de ceps ^{3 i 7}	19,50€
Arròs sec de peix ^{1, 5 i 6}	19,50€
Arròs caldós amb llamàntol ^{1, 5 i 6}	24,00€

Peix

Bacallà amb poma i allioli de mel ^{3, 5 i 6}	25,50€
Salmó a la planxa amb verdures ⁶	22,50€
Tàrtar de tonyina Balfegó ^{6, 9, 11 i 13}	20,00€
Bunyols de bacallà amb romesco ^{2, 4, 6 i 7}	15,50€

Carn

Melós de vedella amb idiazabal ^{2 i 3}	19,00€
Confit d'ànec amb peres al vi ¹⁴	16,50€
Magret d'ànec amb Pedro Ximenes, foie i poma ^{3 i 14}	19,50€
Conill desossat farcit amb prunes ¹⁴	18,50€
Cruixent de peus de porc amb foie i bolets ^{3, 4 i 14}	18,50€
Cua de bou estofada ^{3, 4, 9 i 14}	19,50€
Steak tàrtar amb foie poêle ^{3, 4, 6, 11 i 14}	22,50€

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€
<i>Txuletón</i> de vedella madurat min. de 30 dies	52€/kg
<i>Txuletón</i> de vaca madurat min. de 50 dies	110€/kg
<i>Txuletón</i> de bou madurat min. de 300 dies	210€/kg

Per acompanyar la brasa

Guarnició de pebrots al piquillo confitats	2,50€
Guarnició de patates fregides ¹⁴	2,50€
Guarnició de cabdells a la brasa	2,50€
Salsa roquefort ³	2,00€
Salsa mostassa ^{3 i 11}	2,00€
Salsa de pebre verd ^{3 i 14}	2,00€
Salsa de ceps ³	2,00€
Salsa Pedro Ximenes i foie ^{3 i 14}	2,00€

Postres

Tiramisú ^{3, 4, 7 i 14}	7,50€
Xuixo farcit de crema ^{3, 4 i 7}	7,50€
Mel i mató amb codony ^{2, 3}	7,00€
Poma saltejada amb PX, fruits secs i gelat de vainilla ^{2, 3 i 14}	7,00€
Crema catalana ^{3, 7 i 14}	7,00€
Pastís de formatge ^{3, 7}	7,50€
Pa amb oli, xocolata i sal ^{2, 3, 4, 7 i 14}	7,50€
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla ^{2, 3 i 7}	7,50€
Crema cítrica amb pa de pessic i merengue ^{3, 4, 7 i 9}	7,50€
Músic amb moscatell ^{2 i 14}	7,00€
Crep de xocolata ^{3, 4 i 7}	7,00€
Terrina de gelat <i>All·lèrgens a consultar</i>	7,00€
<i>Servei de pastís extern</i>	<i>1,50€/persona</i>

Volcanets (12 minuts)

Volcanet de xocolata ^{3, 4 i 7}	7,50€
Volcanet de xocolata blanca ^{3, 4 i 7}	7,50€
Volcanet de Baileys ^{3, 4, 7 i 14}	7,50€
Volcanet de Xixona ^{2, 3, 4 i 7}	7,50€

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€
Édes Szamorodni - Disznoko - Furmint "Tokaji"	5,50€