

ENTRANTS FREDS

BURRATA <i>amb barreja d'enciams, tomaquet , oli d'alfabrega i pinyons</i>	21.00
AMANIDA DE LA CASA <i>enciam francès, alvocat, foie gras, pernil d'ànec i salmó fumat</i>	22.90
ANXOVES DEL CANTÀBRIC	24.20
PERNIL IBÈRIC GRAN RESERVA <i>de "Arturo Sánchez pura bellota"</i>	29.95
SALMÓ FUMAT A CASA NOSTRA	27.40
FOIE D'ÀNEC MI-CUIT DEL TRABUC	26.00
CARPACCIO DE GAMBES DE PALAMÓS	32.70
TARTAR DE SALMÓ AMB ALVOCAT I "HUEVAS"	24.90
TARTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT	29.90
CARPACCIO DE FILET DE VEDELLA AMB TÒFONA I FOIE	28.70
ROAST BEEF DE CHULETÓN	29.00

ENTRANTS CALENTS

CANELÓ DE CUA DE BOU TRUFAT <i>amb el seu suc del rostit</i>	27.00
TRINXAT DE LA Cerdanya <i>amb cansalada a baixa temperatura i botifarra negra</i>	23.80
CARGOLS <i>al formatge, al pebre amb cansalada o a la llauna</i>	22.00
GAROTES GRATINADES	28.00
CARXOFES AMB OU POXÉ I PERNIL IBÈRIC <i>cors de carxofa arrebossats amb ou poxé i pernil de glà</i>	24.90
CROQUETES DE CARN D' OLLA (8U.) <i>fetes a casa, amb una salsa de pebre apart</i>	17.00
VIEIRES AMB SALSA DE CEPES I CARXOFES	34.00
"XIPIRONS" DE LA COSTA <i>saltejats o arrebossats</i>	27.00
POP A LA BRASA <i>amb parmentier de patata</i>	27.00
OUS DE PALOU AMB FOIE I TÒFONA <i>amb patates rosses fregides i ou estil "poché"</i>	26.50
GAMBETES I ESCAMARLANS DE LA COSTA <i>saltejats amb all i julivert</i>	29.50
CALAMARÇONS SALTATS AMB CEPES	29.00
CARXOFAS AMB FOIE FRESC CALENT <i>i porro rallat</i>	27.95

ARROSSOS I PASTA

ARRÓS SEC <i>amb ceps, peus de porc i butifarra negra</i>	27.30
RIGATONI A LA MARINERA	27.60
PAELLA DEL TRABUC <i>de peix i marisc</i>	27.90
ARRÒS NEGRE <i>amb calamarsons de la costa i gambetes</i>	29.30
PAPARDELLE AMB CEPES I PARMESÀ	26.20

PEIX I MARISC

LLOBARRO A LA BRASA O AL FORN <i>amb verduretes</i>	27.80
RAP A LA BRASA <i>amb verduretes</i>	33.00
TONYINA VERMELLA A LA BRASA <i>amb verduretes</i>	34.60
GAMBES DE PALAMÓS A LA BRASA	S/M
BACALLÀ GRATINAT <i>amb ceba i formatge</i>	33.00
CASSOLA DE RAP A LA MARINERA	36.50
LLAMÀNTOL DEL PAÍS DEL NOSTRE VIVER <i>a la brasa o amb patates i ous ferrats</i>	S/M
TURBOT A LA BRASA O A L'ALL FILAT <i>amb verduretes</i>	36.90
COCOTXES DE BACALLÀ AL PIL-PIL	33.00
CORBALL AL FORN <i>en una paella amb patates i alls</i>	29.80

LES NOSTRES CARNS

FILET DE BOU MADURAT AMB OS (450gr) <i>a la brasa amb pebrots del padrón i patates fregides</i>	44.00
MELÓS DE VEDELLA AMB SALSA DE BOLETS <i>(cuinat baixa temperatura)</i>	25.50
ENTRECOT DE VACA VELLA A LA BRASA <i>amb un mínim de 60 dies de maduració "dry-age"</i>	35.00
MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE FOIE	33.50
ELS NOSTRES PEUS DE PORC DESOSSATS <i>amb gambes o amb i moixernons.</i>	26.00
ESPATLLA O CUIXA DE CABRIT AL FORN	35.50
"CHULETÓN" DE BOU A LA BRASA <i>amb un mínim de 45 dies de maduració "dry-age"</i>	85/KG
STEAK TARTAR DE "CHULETÓN" <i>amb patates fregides</i>	38.60
STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA	31.00
CUA DE BOU GUISADA <i>amb trompetes de la mort i fredolics</i>	28.50
ELS NOSTRES FILETS DE VEDELLA <i>empebrat (filetejat), amb salsa de tòfona, rabassoles</i>	35.50
PRESA IBÉRICA ARTURO SANCHEZ 100% "BELLOTA" <i>acompanyada de esparrecs saletjats amb peril i pebrots padron</i>	34.50
POLLASTRE AMB PRUNES I PINYONS	24.90

PER ELS NENS...

CANELONS DE TRABUC	18.80
MACARRONS A LA BOLONYESA	15.00
PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT <i>amb patates fregides</i>	15.40
CROQUETES DE CARN D' OLLA <i>6 unitats</i>	15.50