ENTRANTS FREDS

BURRATA 21.00
amb barreja d'enciams, tomaquet , oli d'alfabrega i pinyons

AMANIDA DE LA CASA 22.90
enciam francès, alvocat, foie gras, pernil d 'ànec i salmó fumat

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 24.20

PERNIL IBÈRIC GRAN RESERVA 29.95
de "Arturo Sánchez pura bellota "

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 27.00
amb el seu suc del rostit

TRINXAT DE LA CERDANYA 23.80
amb cansalada a baixa temperatura i botifarra negra

CARGOLS 22.00
al formatge, al pebre amb cansalada o a la llauna

GAROTES GRATINADES 28.00

CARXOFES AMB OU POXÉ I PERNIL IBÈRIC 24.90
cors de carxofa arrebossats amb ou poxé i pernil de glà

CROQUETES DE CARN D' OLLA (8U.) 17.00
fetes a casa, amb una salsa de pebre apart

VIEIRES AMB SALSA DE CEPS I CARXOFES 34.00

"XIPIRONS" DE LA COSTA 27.00
saltejats o arrebossats

POP A LA BRASA 27.00
amb parmentier de patata

OUS DE PALOU AMB FOIE I TÒFONA 26.50
amb patates rosses fregides i ou estil "poché"

GAMBETES I ESCAMARLANS DE LA COSTA 29.50
saltejats amb all i julivert

CALAMARÇONS SALTATS AMB CEPS 29.00

CARXOFAS AMB FOIE FRESC CALENT 27.95
i porro rallat

ARROSSOS I PASTA

ARRÓS SEC 27.30
amb ceps, peus de porc i butifarra negra

RIGATONI A LA MARINERA 27.60

PAPARDELLE AMB CEPS I PARMESÀ 26.20

PEIX I MARISC

LLOBARRO A LA BRASA O AL FORN 27.80
amb verduretes

RAP A LA BRASA 33.00
amb verduretes

TONYINA VERMELLA A LA BRASA 34.60
amb verduretes

GAMBES DE PALAMÓS A LA BRASA S/M

BACALLÀ GRATINAT 33.00
amb ceba i formatge

CASSOLA DE RAP A LA MARINERA 36.50

LLAMÀNTOL DEL PAÍS DEL NOSTRE VIVER S/M
a la brasa o amb patates i ous ferrats

TURBOT A LA BRASA O A L'ALL FILAT 36.90
amb verduretes

COCOTXES DE BACALLÀ AL PIL-PIL 33.00

CORBALL AL FORN 29.80
en una paella amb patates i alls

LES NOSTRES CARNS

FILET DE BOU MADURAT AMB OS (450gr) 44.00
a la brasa amb pebrots del padrón i patates fregides

MELÓS DE VEDELLA AMB SALSA DE BOLETS 25.50
(cuinat baixa temperatura)

ENTRECOT DE VACA VELLA A LA BRASA 35.00
amb un mínim de 60 dies de maduració "dry-age"

MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE FOIE 33.50

ELS NOSTRES PEUS DE PORC DESOSSATS 26.00
amb gambes o amb i moixernons.

ESPATLLA O CUIXA DE CABRIT AL FORN 35.50

"CHULETÓN" DE BOU A LA BRASA 85/KG
amb un mínim de 45 dies de maduració "dry-age"

STEAK TARTAR DE "CHULETÓN" 38.60
amb patates fregides

STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA 31.00

CUA DE BOU GUISADA 28.50
amb trompetes de la mort i fredolics

ELS NOSTRES FILETS DE VEDELLA 35.50
empebrat (filetejat), amb salsa de tòfona, rabassoles

PRESA IBÉRICA ARTURO SANCHEZ 100% "BELLOTA" 34.50
acompanyada de esparrecs saletjats amb peril i pebrots padron

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 15.40
amb patates fregides

CROQUETES DE CARN D'OLLA 15.50
6 unitats