



CHEF ORIOL LÓPEZ

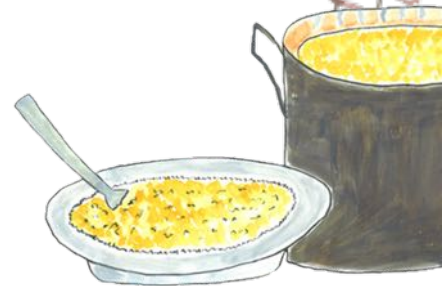
ENTRANTES

- 🍴 TRADICIONAL ENSALADA VERDE CON VENTRESCA DE ATÚN 9.90€
- LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA TÁRTARA Y BOUQUET DE ENSALADA 14.85€
- ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON COCA DE ACEITE 10.90€
- 🍴 CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA CON NUBE DE PARMESANO Y RÚCULA 16.90€
- 🍴 TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 12.95€
- 🍴 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO 22.80€
- 🍴 “ESQUEIXADA” DE BACALAO 14,80€
- 🍴 ANCHOAS DE L’ESCALA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIPAS DE GIRASOL 14.85€
- BERENJENA RELLENA DE BUTIFARRA DE PEROL Y “CEPS” CON SALSA AL VINO TINTO 12.90€
- HUEVOS ESTRELLADOS CON LÁMINAS DE JAMÓN IBÉRICO 11.45€
- 🍴 VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON UNA CUCHARA DE ROMESCO 12.25€
- BUÑUELOS DE BACALAO 10.65€
- 👤👤 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (¡ESPECTACULARES!) 9.90€
- 🍴 CARACOLES A LA “LLAUNA” CON ALIOLI Y VINAGRETA 14.85€
- HUMMUS DE GARBANZOS CON QUESO FETA Y ACEITUNAS DE KALAMATA 11.65€
- PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE, AJO Y ALIOLI 1.95€ 🍷



SOPAS, ARROCES Y PASTAS ¡ESTÁN DE TOMA, PAN Y MOJA!

- GAZPACHO CON SUS PICATOSTES 9.90€
- 👤👤 SOPA DE POLLO DE PAYÉS CON ALBONDIGUITAS 9.95€
- 👤👤 LOS MACARRONES DE LA “YAYA” CON TOMATE Y QUESO 9.30€
- 👤👤 CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO 12.45€
- 🍴 ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS 18.75€
- FIDEUÁ CON ALIOLI 13.75€
- 🍴 PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 19.90€



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria consulte con nuestro personal

Disponemos de pan para celíacos

🍴 SIN GLUTEN

👤👤 PLATOS PARA LOS PEQUEÑOS DE LA MESA

Todos los productos Crudos o Semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

BACALAO ¡TE CONOZCO BACALAO AUNQUE VENGAS DISFRAZAO!

- BACALAO A LA BRASA CON VERDURITAS Y ROMESCO 21.65€
- BACALAO A LA “LLAUNA” CON JUDÍAS DE SANTA PAU 21.65€
- BACALAO CON “SAMFAINA”, GRATINADO CON ALIOLI 21.65€

ESPECIALIDADES CAN CORTADA ¡ESTOS NO PUEDEN FALTAR!

- 🍷 “COSTRA”, LOMO DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA 28.90€ POR PERSONA
- 🍷 TOMAHAWK STEAK (MÍNIMO 2 PERSONAS) COSTILLA DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA 31.40€ POR PERSONA
- 🍷 ARROZ A LA CAZUELA DE POLLO, BUTIFARRA, CEPES Y ESPÁRRAGOS VERDES 17.80€
- ESPALDA DE CORDERO AL HORNO, (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 19.65€

NUESTRO CHUP CHUP

- 🍷 MELOSO DE TERNERA (COCCIÓN 12H) CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA 17.80€
- 🍷 CONFIT DE PATO CON TEXTURAS DE MANZANA 18.85€
- 🍷 CODILLO DE LECHÓN AL HORNO, (COCCIÓN 12H) CON PATATAS AL AROMA DE ROMERO 18.90€

CARNES A LA BRASA DE ENCINA ¡DE BUENA CASA, BUENA BRASA!

- 🍷 BROCHETA DE POLLO Y PIÑA A LA BRASA 15.60€
- 🍷 “PIEDRA”, SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIEDRA AL AROMA DE ROMERO 26.95€ POR PERSONA
- BUTIFARRA DE LA GARRIGA CON ALUBIAS, AJO Y PEREJIL 12.55€
- 👤👤 ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS 11.95€
- 🍷 CARRILLERAS DE LECHÓN 14.65€
- 🍷 MUSLO DE POLLO DE CORRAL 13.90€
- 🍷 MEDIO CONEJO A LA BRASA 13.95€
- 🍷 SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON FOIE 19.40€
- 🍷 COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 17.85€
- 🍷 SOLOMILLO DE TERNERA (220 GR) 23.90€
- 🍷 ENTRECOT “LOMO ALTO” DEL NORTE (400 GR) 27.90€
- 👤👤 HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA (300 GR) CON CEBOLLA CONFITADA Y PATATAS FRITAS 18.75€



POSTRES

VASITO DE FERRERO 6.50€

LOS POSTRES DE MÚSICO 7.45€

🍷 FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA 6.55€

🍷 CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA 6.75€

🍷 PIÑA COLADA CON GELEÉ DE RON Y SORBETE DE LIMÓN 6.80€

👤👤👤 SERAFFINO (FRESAS NATURALES, GALLETA, CREMA Y HELADO DE NATA) 6.30€

🍷 FILIBERTO (YOGUR GRIEGO CON HELADO DE NATA, FRUTOS DEL BOSQUE Y CRISPIS DE FRESA) 6.75€

PASTEL DE MANZANA CON HELADO DE MACADAMIA Y CANELA 7,85€

TEXTURAS DE CHOCOLATE 6.80€

PASTELERÍA DE LA CASA 7.20€

🍷 “MEL I MATÓ” CON NUECES 6.25€

🍷 SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 5.40€

🍷 CREMA CATALANA CON NEULA 5.25€

🍷 HELADOS VARIADOS 5.10€

TRUFAS CON NATA 5.85€



Ilustraciones:
@yomelopintoyomelocomo

#LASPIEDRASDELAHISTORIADELAPAREDALAMESA

#CANCORTADA



IVA INCLUIDO 10%