


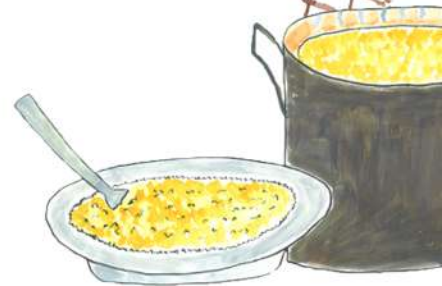
## ENTRANTS

- 🌿 TRADICIONAL AMANIDA VERDA AMB VENTRESCA DE TONYINA  
BURRATA AMB RUCA AL PESTO I TOMÀQUET KUMATO  
LLAGOSTINS CRUIXENTS AMB Salsa TÀRTARA I BOUQUET D'AMANIDA
- 🌿 CARXOFES DE TEMPORADA A LA BRASA  
ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA CARAMEL·LITZADA AMB COCA D'OLI
- 🌿 CARPACCIO DE VEDELLA AMB MOUSSE DE PARMESÀ I RUCA
- 🌿 FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS
- 🌿 PERNIL IBÈRIC DE GLA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- 🌿 ESQUEIXADA DE BACALLÀ
- 🌿 ANXOVES DE L'ESCALA AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I PIPES DE GIRASOL  
ALBERGÍNIA FARCIDA DE BOTIFARRA DE PEROL I CEPES AMB Salsa DE VI NEGRE  
TRENCAISSA D'OUS I PATATES AMB ENCENALLS D'IBÈRIC
- 🌿 VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA AMB CULLERA DE ROMESCO  
BUNYOLS DE BACALLÀ
- 👤👤 CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC (ESPECTACULARS I MERAVELLOSES!)
- 🌿 CARGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI I VINAGRETA
- 🌿 HUMMUS DE CIGRONS AMB FORMATGE FETA I OLIVES DE KALAMATA   
PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET, ALL I ALLIOLI



## SOPES, ARROSSOS I PASTES PER LLEPAR-SE ELS DITS!

- CREMA D'ESCAMARLANS AMB LLAGOSTÍ CRUIXENT I VERDURETES
- 👤👤 SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB PILOTETES
- 👤👤 ELS MACARRONS DE LA "IAIA" AMB TOMÀQUET I FORMATGE
- 👤👤 CANELONS DE CARN TRADICIONALS GRATINATS AMB FORMATGE PARMESÀ
- 🌿 ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA I GAMBES  
ROSSEJAT DE FIDEUS AMB ALLIOLI
- 🌿 PAELLA DE PEIX I MARISC



Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària  
consulti-ho amb el nostre personal

Disposem de pa per a celíacs

🌿 SENSE GLUTEN

👤👤 PLATS PELS PETITS DE LA TAULA

Tots els productes Crus o Semi-crus

es serveixen en compliment del RD 1420/2006

## BACALLÀ BACALLÀ...! NO VA DIR RES!

BACALLÀ A LA BRASA AMB VERDURETES I ROMESCO

BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DE SANTA PAU

BACALLÀ AMB SAMFAINA GRATINAT AMB ALLIOLI

# ESPECIALITATS CAN CORTADA AQUESTS NO PODEN FALTAR!

- 🍷 "CROSTA", LLOM DE VEDELLA SOBRE CROSTA DE SAL MARINA 28.90€ PER PERSONA
- 🍷 TOMAHAWK STEAK (MÍNIM 2 PERSONES) COSTELLA DE VEDELLA SOBRE CROSTA DE SAL MARINA 31,40€ PER PERSONA
- 🍷 ARRÒS A LA CASSOLA DE POLLASTRE, BOTIFARRA, CEPES I ESPÀRRECS VERDS 17.80€  
ESPATLLA DE XAI AL FORN, (COCCIÓ 12H) AMB PATATES, CEBA I TOMÀQUET 19.65€

## EL NOSTRE XUP-XUP

- 🍷 MELÓS DE VEDELLA AMB CREMÓS DE PATATA TRUFADA 17.80€
- 🍷 CONFIT D'ÀNEC AMB TEXTURES DE POMA 18.85€
- 🍷 BRAÓ DE GARRÍ AL FORN, (COCCIÓ 12H) AMB PATATES A L'AROMA DE ROMANÍ 18.90€

## CARNS A LA BRASA D'ALZINA DE BONA CASA, BONA BRASA!

- 🍷 BROQUETA DE POLLASTRE I PINYA A LA BRASA 15.60€
- 🍷 "PEDRA", FILET DE VEDELLA A LA PEDRA A L'AROMA DE ROMANÍ 26,95€  
BOTIFARRA DE LA GARRIGA AMB MONGETES, ALL I JULIVERT 12.55€
- 👨👩 ESCALOPE DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES 11.95€
- 🍷 GALTES DE PORC 14.65€
- 🍷 CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS 13.90€
- 🍷 MIG CONILL A LA BRASA 13.95€
- 🍷 SECRET DE PORC IBÈRIC AMB FOIE 19.40€
- 🍷 COSTELLES I MITJANES DE XAI 17.85€
- 🍷 FILET DE VEDELLA (220 GR) 23.90€
- 🍷 ENTRECOT DE "LLOM ALT" DEL NORD (400 GR) 27.90€
- 👨👩 HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA (300 GR) AMB CEBA CONFITADA I PATATES FREGIDES 18.75€



## POSTRES

- GOTET DE FERRERO 6.50€
- LES POSTRES DE MÚSIC 7.45€
- 🍷 MADUIXES AMB NATA O SUC DE TARONJA 6.55€
- 🍷 CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE VAINILLA 6.75€
- 🍷 PINYA COLADA AMB GELEÉ DE ROM I SORBET DE LLIMONA 6.80€
- 🍷 SERAFFINO (MADUIXES NATURALS, GALETA, CREMA I GELAT DE NATA) 6.30€
- 🍷 FILIBERTO (IOGURT GREC AMB GELAT DE NATA, FRUITS DEL BOSC I CRISPIES DE MADUIXA) 6.75€
- 🍷 PASTÍS DE POMA AMB GELAT DE MACADÀMIA I CANYELLA 7,85€
- TEXTURES DE XOCOLATA 6.80€
- PASTISSERIA DE LA CASA 7.20€
- 🍷 MEL I MATÓ AMB NOUS 6.25€
- 🍷 SORBET DE LLIMONA AL CAVA 5.40€
- 🍷 CREMA CATALANA AMB NEULA 5.25€
- 🍷 GELATS VARIATS 5.10€
- TRUFES AMB NATA 5.85€

#LESPEDRESDELAHISTORIADELAPARETALATAULA

#CANCORTADA



Il·lustracions:

@yomelopiñtoyomelocano