




*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.
Vamos a disfrutar de Los nuevos tiempos.*

CHEF ORIOL LÓPEZ

ENTRANTES

¡para compartir, o no!

- ⊗ TRADICIONAL **ENSALADA VERDE** CON VENTRESCA DE ATÚN 9.90€
- ⊗ **BURRATA** CON RÚCULA AL PESTO Y TOMATE KUMATO 14.20€
- LANGOSTINOS CRUJIENTES** 14.85€
con salsa tártara y bouquet de ensalada
- ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CAMELIZADO** 10.90€
con pan de coca y su aceite de oliva
- ⊗ **CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA** 16.90€
con nube de parmesano y rúcula
- ⊗ **MADERA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 12.95€
- ⊗ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 23.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **“ESQUEIXADA” DE BACALAO** 14.80€
- ⊗ **ANCHOAS DE LA ESCALA** 14.85€
con aceite de oliva virgen extra y pipas de girasol
- HUEVOS ESTRELLADOS** 11.45€
con láminas de jamón Ibérico
- ⊗ **VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA** 12.25€
con una cuchara de romesco
-  **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 9.90€
(¡ESPECTACULARES!)
- ⊗ **CARACOLES “A LA LLAUNA” CON ALIOLI Y VINAGRETA** 14.85€
PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE, AJO Y ALIOLI 1.95€
(Disponemos de pan para celíacos). Avise a su camarero si quiere que no sea servido.

SOPAS, ARROCES Y PASTAS

¡están de toma pan y moja!


- GAZPACHO CON SUS PICATOSTES Y MOZZARELLA** 9.90€
-  **SOPA DE POLLO DE PAYÉS CON ALBONDIGUITAS** 9.95€
-  **LOS MACARRONES DE LA ABUELA CON TOMATE Y QUESO** 9.30€
-  **CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS** 12.45€
con queso parmesano
- CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA** 12.45€
- ⊗ **ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS** 18.75€
- FIDEUÁ CON ALIOLI** 13.75€
- ⊗ **PAELLA DE PESCADO Y MARISCO** 19.90€
- ⊗ **ARROZ DE VERDURAS** 16.50€

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 SANFAINA GRATINADO CON ALIOLI** 21.65€

⊗ SIN GLUTEN

 platos recomendados para los pequeños de la mesa

ESPECIALIDADES

¡éstos no pueden faltar!

- ⊗ **TOMAHAWK STEAK**, COSTILLA DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA (MÍNIMO 2 PERSONAS) 31.40€ POR PERSONA
- ⊗ **"COSTRA"**, LOMO DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA (UNA AUTÉNTICA EXPERIENCIA) 29.90€ 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€

CHUP CHUP

¡necesita su tiempo!

- ⊗ **MELOSO DE TERNERA (COCCIÓN 12H) CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA** 17.80€
- ⊗ **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!

- ⊗ **BUTIFARRA DE LA GARRIGA CON ALUBIAS, AJO Y PEREJIL** 12.55€
- 👤 **ESCALOPA DE POLLO CON PATATAS FRITAS** 11.95€
- ⊗ **CARRILLERAS DE CERDO CON PATATA "AL CALIU"** 14.65€
- MUSLO DE POLLO DE CORRAL CON PATATAS FRITAS** 13.90€
- ⊗ **MEDIO CONEJO A LA BRASA CON ALUBIAS** 13.95€
- COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO** 17.85€
con patatas fritas
- ⊗ **SOLOMILLO DE TERNERA (220 G)** 23.90€
con escalivada
- ENTRECOT LOMO ALTO DEL NORTE (400 G)** 27.90€
con patatas fritas
- 👤 **HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA** 14.90€
con cebolla confitada y patatas fritas
- ⊗ **SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA** 29.90€
POR PERSONA

POSTRES

¡estoy llenísim@!, ¿qué hay de postre?

- ⊗ **PIÑA COLADA CON GELÉE DE RON Y SORBETE DE LIMÓN** 6.80€
- ⊗ **SORBETE DE LIMÓN AL CAVA** 5.40€
- ⊗ **SERAFINO** 6.30€
(FRESAS, GALLETA, CREMA Y HELADO DE NATA)
- CREMA CATALANA CON SU NEULA** 5.25€
- ⊗ **FILIBERTO** 6.75€
(YOGUR GRIEGO CON HELADO DE NATA, FRUTOS DEL BOSQUE Y KRISPIES DE FRESA)
- ⊗ **HELADOS VARIADOS** 5.10€
- TARTA DE MANZANA CON HELADO DE MACADAMIA** 7.85€
- TARTA DE QUESO CASERA CON FRUTOS ROJOS** 6.50€
- TEXTURAS DE CHOCOLATE** 6.80€



#lespedresdelahistoria
#cancortada

10% IVA INCLUIDO