

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

Entrantes

¡para compartir, o no!

- ⊗ **ALCACHOFAS A LA BRASA** 9.95€
- ⊗ **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
- ⊗ **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS** 13.80€
- ⊗ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 24.50€
JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- ⊗ **“ESQUEIXADA” DE BACALAO** 14.80€
- BUÑUELOS DE BACALAO** 10.65€
- ⊗ **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 cucharada de romesco
-  **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 9.90€
(¡ESPECTACULARES Y EXQUISITAS!)
- ⊗ **CARACOLES “A LA LLAUNA” CON ALIOLI** 15.90€
- ⊗ **PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE, AJO Y ALIOLI** 1.95€
(Disponemos de pan para celiacos).
Avisé a su camarero si quiere que no sea servido.

Sopas, arroces y pastas

¡están de toma pan y moja!

-  **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€
CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA 12.45€
- ⊗ **ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS** 18.75€
- FIDEUÁ DE MONTAÑA** 14.15€
- ⊗ **PAELLA DEL MAR (SEPIA Y MARISCO)** 19.90€
- ⊗ **PAELLA DE VERDURAS** 16.50€
- ⊗ **ARROZ A LA CAZUELA DE POLLO, BUTIFARRA, CEPES Y ESPÁRRAGOS VERDES** 18.80€ (¡EL SABOR DE LA MONTAÑA!)

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

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltanos al realizar su pedido.
Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.

i d e b u e n a c a s a , b u e n a b r a s a !

CARNES, Y...

SOLOMILLO DE TERNERA 24.50€

BUTIFARRA DE LA GARRIGA 12.85€

ESCALOPA DE POLLO 12.15€

MUSLO DE POLLO DE CORRAL 13.90€

CARRILLERAS DE CERDO 14.65€

MEDIO CONEJO 13.95€

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 17.85€

ENTRAÑA DE TERNERA, CORTE ARGENTINO 17€

SECRETO IBÉRICO CON FOIE 18€

...CARNES PREMIUM.

VACA MADURADA 30-45 DÍAS. RAZA SIMMENTAL

ÁRBOL DE LA FELICIDAD, LOMO BAJO (1.2kg) 78€

CHULETÓN LOMO ALTO (1.2kg) 72€

T-BONE (800 gr) 48€

TATAKI DE VACA A LA BRASA, LA CARNE MÁS SABROSA (600 gr) 48€

ENTRECOT MADURADO (400 gr) 27.90 €

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS

PATATA AL CALIU

ALUBIAS

Chup chup

¡necesita su tiempo!

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

⊗ **CODILLO DE LECHÓN AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS AL AROMA DE ROMERO 18.90€**

ESPALDA DE CORDERO AL HORNO (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 20.60€

A LA "COSTRA"

LOMO DE TERNERA 29.90€ POR PERSONA

SOLOMILLO DE TERNERA 26.90€

**TOMAHAWK STEAK (MÍNIMO 2 PERSONAS)
COSTILLA DE TERNERA, 33€ POR PERSONA**