

CARTA



Entrants

Amanida de ventresca €13.50
tomàquet rosa de barbastro, ventresca de tonyina, olives d'Aragó, vinagreta cítrica.

Amanida de burrata €14.00
(de búfala) sobre llit de rúcula, virutes de tomàquet sec i pesto.

Favetes amb pernil €13.00
"Babys", saltejades amb Pernil Ibèric.

Vitello tonnato €18.00
Rosbif de vedella tallat a mà, amb salsa tonatto i tàperes saltejades.

Escalivada amb anxoves €14.00
cuinada a la brasa a casa nostra.

Carpaccio de bacallà €12.50
amb emulsió de tomàquet i olivada.

Caneló de pollastre €16.00
de corral, amb foie, trufa i beixamel.

Carpaccio de pop €17.50
amb parmentier de festucs.

Embotits i coques

Plat de pernil 5J €29.00
acompanyat de pa de coca amb tomacó.

Formatges variats €16.00
formatges de la Península Ibèrica.

Coca de pernil ibèric €18.00
amb pa de pagés torrat i tomacó

Coca de brie i bacó €13.00
amb pa de pagés, gratinat al forn.

Carns i Brasa

Galta de vedella €24.00
amb reducció de ví i parmentier de patates

Botifarra amb seques €15.00
a la brasa amb mongetes del ganxet saltejades.

Xurrasco de vedella €17.00
a la brasa amb ximixurri.

Costelletes de xai €26.00
a la brasa

Entrecot de vedella €26.00
a la brasa

Filet de vaca gallega €30.00

Txuletó vaca gallega €33.00
500 gr

★ Recomanat

Txuletó vaca gallega €60.00
1 Kg

Del Mar

Sípia al julivert €17.50
a la planxa

Bacallà confitat. €19.00
a baixa temperatura, amb espàrrecs verds.

Pop a la gallega €26.00
cuit de manera tradicional, amb parmentier i pimentó de la vera.

Postres

Lemon pie €6.80

Cheese cake €6.50

Pastís 3 xocolates €6.00

Tiramisú Sorrentino €6.80