

Carns a la brasa / Carnes a la brasa

Viadnes sur la braise / Charcoal-grilled meats

Conill a la brasa amb allioli

Conejo a la brasa con allioli
Lapin grillé sur la braise avec allioli
Charcoal-grilled rabbit with allioli

9'50 €

Pollastre a la brasa

Pollo a la brasa
Poulet grillé
Grilled chicken

9'50 €

Panxeta i xurrasco

Panceta y churrasco
Bacon avec churrasco
Bacon with churrasco

13'50 €

Botifarra amb mongetes seques

Butifarra con judías
Butifarra avec des haricots
Sausage with beans

9'00 €

Graellada de carn (min. 2 pers.)

Parrillada de carne (mín. 2 pers.)
Viandes grillées (min. 2 pers.)
Assorted grilled meat (min. 2 pers.)

32'50 €

Costelles de xai a la brasa

Costillas de cordero a la brasa
Côtelettes d'agneau grillées sur la braise
Charcoal-grilled lamb chops

18'00 €

Entrecot a la brasa

Entrecôt grillé sur la braise
Charcoal-grilled entrecôte

18'50 €

*El Turó
de la Perdiu*



Carns amb salsa / Carnes con salsa

Viadnes en sauce / Meats in sauce

Vedella amb bolets

Ternera con setas
Veau aux champignons
Veal with mushrooms

10'50 €

Peus de porc amb prunes

Pies de cerdo con ciruelas
Pieds de porc avec des prunes
Pork feet with plums

9'50 €

Cargols amb pernil

Caracoles con jamón
Escargots au jambon
Snails with ham

16'50 €

Magret d'ànec amb fruits vermells

Magret de pato con frutos rojos
Magret de canard aux fruits rouges
Duck breast with red fruits

18'00 €

Galtes rostides

Carrilleras asadas
Joues grillées
Roasted cheeks

9'50 €

Filet de porc amb salsa de ceps

Solomillos de cerdo con salsa de boletus
Filet de porc à la sauce boletus
Pork tenderloin with boletus sauce

18'50 €



Entrants / Entrantes / Entrées / Starters

Amanida amb formatge de cabra gratinat i fruits secs

Ensalada con queso de cabra gratinado y frutos secos
Salade de fromage de chèvre gratiné des fruits secs
Salad of gratin goat cheese and nuts

9'50 €

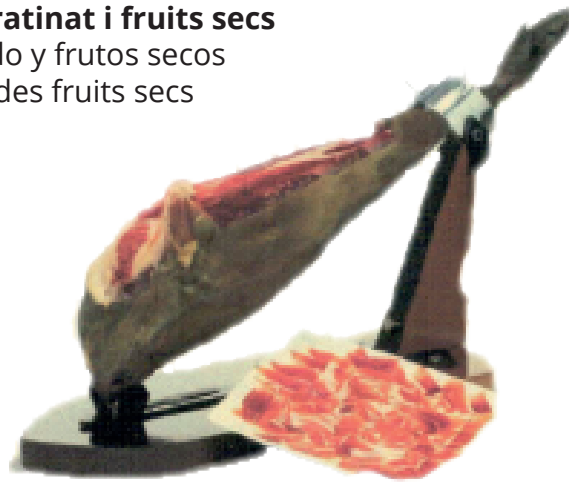
Amanida de temporada

Ensalada de temporada
Salade de saison
Season salad

8'50 €

Plat de pernil ibèric

Plato de jamón ibérico
Assiette de jambon ibérique
Plate of iberian ham



18'50 €

Escalivada amb formatge de cabra gratinat

Escalivada con queso de cabra gratinado
"Escalivada" avec fromage de chèvre gratiné (légumes grillées)
"Escalivada" with gratin goat cheese (roast vegetables)

10'50 €

Torrades amb anxoves

Tostadas con anchoas
Toast avec anchois
Toast with anchovies

10'50 €

Escalivada

Escalibada
"Escalivada" (légumes grillées)
"Escalivada" (roast vegetables)



9'00 €

Carpaccio de bacallà fumat amb olivada

Carpaccio de bacalao ahumado con olivada
Carpaccio de morue fumée avec paté d'olives
Smoked cod carpaccio with olive sauce

16'00 €

Plat d'embutits amb pa amb tomàquet

Plato de embutidos con pan con tomate
Assiette de saucisses avec pain avec tomate
Plate of sausages with bread with tomato

9'50 €



Sopa de ceba

Sopa de cebolla
Soupe d'oignon
Onion soupe

7'50 €

Faves a la catalana

Habas a la catalana con butifarra negra y beicon
Fèves à la catalane avec du boudin noir et du bacon
Broad beans catalan style with blood sausage and bacon

9'50 €





Pastes i Arrossos



Pastas y Arroces / Pâtes et Riz / Pasta and Rice

Macarrons gratinats

Macarrones gratinados
Macaroni gratiné
Gratinated macaroni

9'00 €

Canelons gratinats

Canelones gratinados
Cannelonis maison
Home-made cannelloni

9'50 €

Arròs de verdures

Arroz de verduras
Riz aux légumes
Vegetable rice

12'00 €

Fideuà - Min. 2 p.

Fideuá
Fideua

15'50 €

Arròs de marisc - Min. 2 p.

Arroz de marisco
Riz de fruit de mer
Seafood rice

18'00 €

Arròs mar i muntanya - Min. 2 p.

Arroz mar y montaña
Riz mer et montagne
Sea and mountain rice

16'00 €



Peix / Pescado / Poisson / Fish



Gambes a la planxa

Gambas a la plancha
Crevettes roses grillées
Grilled shrimps

16'50 €

Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza
Calmars à l'andalouse
Squids in "andaluza" style

14'50 €

Bacallà amb samfaina

Bacalao con pisto
Morue à la "samfaina"
Cod with "samfaina"

18'00 €

