**Carta menú**

amanida de temporada una mica de tot

gratinat de tomàquet formatge de cabra i mozzarella

espàrrecs verds a la brasa amb sal maldon i oli d’oliva

rissoto de ceps amb encenalls de parmesà i tòfona negre

mini fabetes saltejades amb pernil ibèric i espàrrecs verds

timbal d’escalivada i anxoves del cantàbric

cabdells de Tudela amb anxoves i vinagreta de mostassa

cassoleta de cargols amb salsa

carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà

“fantasia” préssec en almívar , tonyina , salsa rosa

Carpaccio de pinya natural i pernil ibèric

Carn de xai a la brasa amb guarnició

Xurrasco de vedella amb chimichurri

Entrecot de vedella a la brasa

Escalopines de vedella al gust

Magret d’ànec amb confitura de maduixes

Espatlla de xai al forn

Cua de bou estofada amb bolets

Galta de vedella amb rovellons

Sípia al planxa amb all i julivert

Calamarcets a la planxa

Gamba llagostinera a la planxa

Llom de bacallà al gust

**Plats especials brasa Amb increment de preu..**

Filet de vedella de Girona amb guarnició 10€ / Rapet fresc 7€ / Llobarro 6€ / Turbot 6€ / Orada 6€

“tot el peix és condimentat amb sal maldon i oli d´oliva”

**Postres de la casa i beguda inclosa**

Preu menú 25€