

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR...

	Raciò	1/2 Raciò
Amanida de “crudités” <i>Ensalada de “crudités”</i>	9.90 €	
Pernil ibèric i pa de coca amb tomata <i>Jamón ibérico y pan de coca con tomate</i>	19.00 €	14.30 €
Coca de brandada de bacallà amb prebots de “Guernica” i olivada <i>Coca de brandada de bacalao con pimientos de “Guernica” i olivada</i>	13.00 €	
Anxoves amb tomata, oli d'oliva i piparres <i>Anchoas con tomate, aceite de oliva y piparras</i>	16.50 €	12.10 €
Cargols amb escamarlans <i>Caracoles con cigalas</i>	18.00 €	
Cap i pota amb llongos a la brasa <i>Callos con pepinos de mar a la brasa</i>	20.00 €	
Croquetes de carn d'olla XL <i>Croquetas de asado XL</i>	2,70€	unitat
Caneló de rostit XXL <i>Canelón de asado XXL</i>	13.90 €	

ARROSSOS / ARROCES

(el nostre arròs és produït a l'Estany de Pals)

Fets al moment, 30 minuts

	Preu/pers.
Arròs a la cassola (mín. 2 persones) <i>Arroz a la cazuela (mín. 2 personas)</i>	19.00 €
Arròs caldós de cabra de mar (mín. 2 persones) <i>Arroz caldoso de centollo (mín. 2 personas)</i>	22.50 €
Arròs de colomí en dos coccions amb bolets (mín. 1 persona) <i>Arroz de pichón en dos cocciones con setas (mín. 1 personas)</i>	20.00 €

ARROSSOS D'AUTOR / ARROCES DE AUTOR (mín. 1 persona)

Arròs a la cassola de tubercles i arrels <i>Arroz de tubérculos y raíces</i>	19.00 €
Arròs de sobrassada, foie i mel <i>Arroz de sobrasada, foie y miel</i>	20.00 €
Arròs negre de trompetes de la mort i pernil <i>Arroz negro de setas y jamón</i>	19.50 €

CONTINUEM AMB / SEGUIMOS CON...

	Raciò	½ Raciò
Peus de porc desossats i arrebosats, amb gambes i tomàquet <i>Manitas de cerdo deshuesadas y rebozadas, con gambas i tomate</i>	20.00€	
Bacallà a la brasa amb parmentier de tupinambo i garoïnes <i>Bacalao a la brasa con parmentier de tupinambo y erizo de mar</i>	22.50 €	18.00 €
Pop a la brasa, puré de patata negra i maionesa de wasabi <i>Pulpo a la brasa, puré de patata negra y mayonesa de wasabi</i>	23.00 €	
Secret ibèric de “bellota” amb remolatxes i parmesà <i>Secreto ibérico de bellota con remolachas y parmesano</i>	20.00 €	16.00 €
Senglar estofat amb bolets i castanyes <i>Jabalí estofado con setas y castañas</i>	19.00 €	
Peça de Bou a la brasa (300 gr.) <i>Pieza de Buey a la brasa (300 gr.)</i>	28.50 €	21.00 €
Steak Tartar (recomanem maridatge amb Gintònic) <i>Steak Tartar (recomendamos maridaje con Gintonic)</i>	25.50 €	
Selecció de formatges d’elaboració artesana <i>Selección de quesos de elaboración artesana</i>	11.00 €	
Servei de pa / Servicio de pan	2,20 €	

MENÚ MIGDIA

(de dimarts a divendres no festius)

20.00 €

MENÚ GASTRONÒMIC

(vi a part)

50.00 €

Preus amb IVA incl.

Els nostres plats tenen un temps d’elaboració, siusplau gaudeixin de l’espera

Nuestros platos tienen un tiempo de elaboración, porfavor disfruten de la espera

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSIN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

- 1 · Cereals que continguin gluten, com per exemple: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats.
- 2 · Crustacis i productes a base de crustacis. Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.
- 3 · Ous i productes a base d’ou.
- 4 · Peix i productes a base de peix.
- 5 · Cacauets i productes a base de cacauets. Fruits de clofolla, és a dir: ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nous de Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), nous de macadàmia o nous d’Austràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats, excepte els fruits de clofolla que es fan servir per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l’alcohol etílic d’origen agrícola.
- 6 · Soia i productes a base de soia.
- 7 · Llet i els seus derivats.
- 8 · Api i productes derivats.
- 9 · Mostassa i productes derivats.
- 10 · Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
- 11 · All

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

- 1 · Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- 2 · Crustáceos y productos a base de crustáceos. Moluscos y productos a base de moluscos.
- 3 · Huevos y productos a base de huevo.
- 4 · Pescado y productos a base de pescado.
- 5 · Cacahuets y productos a base de cacahuets. Puede contener otros frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 6 · Soja y productos a base de soja.
- 7 · Leche y sus derivados.
- 8 · Apio y productos derivados.
- 9 · Mostaza y productos derivados.
- 10 · Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 11 · Ajo