

Embotits i formatge

Assortit de formatges catalans amb compotes artesanes
Assortits ibèric (Llom, xoriç, llonganissa i pernil.)
Pernil ibèric 50g
Pernil ibèric (Espatlla d'aglà) 100gr

Entrants calents

Musclos al vapor
Bunyols de bacallà
Calamars a la romana
Verdures a la brasa amb salsa romesco
Trencadissa d'ous de pagès amb pernil ibèric
Croquetes casolanes de pollastre o de ceps (5 unitats)
Milfulls amb escalivada i formatge de cabra gratinat
Coca amb escalivada i anxoves de l'escala
Cargols llauna 1/2
Cargols a la llauna (80 aprox)

Entrants freds

Micuit amb confitura de figues i poma
Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de ceps i pinyons
Amanida de tardor (Escarola, magrana, pomelo, poma i raim)
Amanida de pedrés, foie i pernil d'ànec amb vinagreta de fruits secs
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel
Amanida de l'hort

La nostre brasa de llenya

Secret amb ceba caramel·litzada
Costelles de xai de la vall
Xurrasco de vedella macerat
Mig conill amb all i oli negat
Magret d'ànec amb confitura de tomàquet
Filet de vedella de Girona amb guarnició
Entrecot de vedella de Girona
Peus de porc a l'estil de l'avi Pitu amb all i oli negat

Carns

Canalons tradicionals
Galta de porc ibèric al forn amb guarnició
Espatlla de xai al forn amb patates i cebetes confitades
Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i poma
Filet de vedella amb salsa de ceps

Peixos

Peix de llotja a la brasa (segons mercat)

Pop a la brasa amb patates confitades

Cueta de rap i llagosta a la brasa amb parmetier de patata i salsa de marisc

Rap a la planxa amb salsa tàrtara

Sipietes a la planxa amb all i julivert

Bacallà a la brasa amb llit d'escalivada