

PER COMENÇAR SUGGERIM...

Compartir els entrants i gaudir d'una bona peça de carn

... ORIGINALS & DE LA TABERNA

ENCENALLS DE **FOIE D'OCA** // 15.00.-/ 8.50.-

XIPS DE CARXOFES FREGIDES // 11.25.-/ 6.50.-

PATATES BABY ROSTIDES
AMB EL PUNETET PICANT // 7.25.-/ 4.25.-

EL **POP** A LA GALLEGA // 15.00.-

CROQUETES:

DE PERNIL IBÈRIC O BACALLÀ // 1.90.-/U

PINXO DE FOIE A LA PLANXA,
CEBA CONFITADA & PA DE NOUS // 6.50.-/U

CARGOLS DE LA NOSTRA BRASA
ELABORACIÓ: 15 MINUTS // 15.00.-

EL **PERNIL** IBÈRIC TALLAT A GANIVET // 19.00.-/ 10.00.-

LLOGANISSA EXTRA DE PAGÈS AMB BASTONETS DE VIDRE // 7.00.-/ 4.00.-

6 **ANXOVES** DEL CANTÀBRIC AMB PEBROT ESCALIVAT // 11.00.-

ASSORTIT ESPECIAL // 22.00.-/ 12.00.-

PERNIL, LLOM DE CANYA I LLOM FUMAT IBÈRICS I LLOGANISSA DE PAGÈS

4 **FORMATGES** ARTESANS DE CABRA I OVELLA // 14.00.-/ 8.50.-

ELS **PEBROTETS** DE PADRÓN // 7.00.-/ 4.00.-

EL PINXO DE **XISTORRA** DE BIDASOA A LA BRASA // 1.75/ UNITAT

MORCILLA D'ARRÒS DE BURGOS AMB PIQUILLOS // 7.00.-/ 4.00.-

VERDURES & AMANIDES

CARXOFES del Prat a la brasa // 9.00.-

GRAELLADA de verduretes fetes al moment amb romesco // 10.00.-

SALTAT de fauetes, botifarra negra, ceba dolça i peus de porc // 12.00.-

ESCALIVADA tèbia al forn amb formatge calent // 9.50.-

XATONADA: escarola, bacallà, romesco, tonyina i anxoves // 13.00.-

AMANIDA de tomàquet i verat amb el seu escabetx fred // 12.00.-

MÉSCLUM VERD, fruits secs, llavors i formatge de cabra // 10.50.-

AMANIDA variada, ventresca de tonyina i espàrrecs blancs // 8.50.-

RACCIÓ DE PA DE COCA AMB TOMÀQUET // 1.90.-

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

ENTRECOT & BRASA

Seleccions diferents tallats i races de bou per gaudir del sabor de cada peça directament de la brasa de carbó a la taula

- VEDELLA HEREFORD (ANGLATERRA) LLOM BAIX DE 250 GRMS. ... 15.00.-
VEDELLA DE GIRONA IGP VEDELLA DELS PIRINEUS LLOM ALT DE 300 GRMS. ... 17.00.-
VEDELLA IRELAND ANGUS LLOM ALT DE 350 GRMS. ... 20.00.-
VEDELLA NEBRASKA BLACK ANGUS LLOM ALT DE 400 GRMS. ... 22.00.-
1/2 KILO DE XULETON *SENSE OS* DE BOU CEBÓN DEL NORD ... 26.00.-
peça ideal per compartir, filetejat i acompanyat de pebrots de Padrón

XAI LLETÓ D'ARANDA DE DUERO

El lletó IGP de Castilla y León és un xai menor de 35 dies, alimentat exclusivament amb llet materna fins assolir un pes en canal d'entre 4 i 7.5 kg.

- COSTELLETES A LA BRASA 18.00.-
ESPATLLETA ROSTIDA 20.00.- (INDIVIDUAL)
LECHAZO (QUART DEL DARRERE ROSTIT) ... 38.00.- (PEÇA PER COMPARTIR 2-3)

TERNASCO DE ARAGON

El Ternasco d'Aragó és un xai de 90 dies, alimentat amb llet materna i cereals naturals fins assolir un pes en canal d'entre 8 i 12,5 kg.

- ESPATLLETA ROSTIDA 30.00.- (PEÇA PER COMPARTIR 2 PERS)

MÉS CARNS...

- FILET DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ ... 25.00.-
LA NOSTRA BOTIFARRA ORIGINAL FARCIDA DE PINYONS I CEBA DOLÇA
AMB MONGETES SALTADES AMB PERNIL IBÈRIC ... 12.00.-
HAMBURGUESA DE VEDELLA DE LA TABERNA
AMB CEBA CONFITADA I FORMATGE DE CABRA 13.00.-
PEUS DE PORC GRATINATS AMB ALL I OLI 10.00.-

DEL FORN...

(AMB GUARNICIÓ DE PATATES PANADERA I VERDURES)

- CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS ... 10.00.-
CARRÉ DE COSTELLES DE TERNASCO D'ARAGÓ ... 18.00.-
QUART DEL DARRERE DE CABRIT ... 26.00.- (PEÇA PER 2 PERS)

CRU I NOMÉS FILET

- STEAK TARTAR DE VEDELLA, TORRADETES I LES NOSTRES PATATES ... 18.50.-
CARPACCIO DE BOU AMB PARMESÀ I VINAGRETA DE MOSTASSA ... 12.00.-

IVA INCLÒS A TOTS ELS PREUS

BRASA DE CARBÓ 5-10' FORN 10-15' ROSTIT 25'
RESPECTAR ELS TEMPS DE COCCIÓ ÉS FONAMENTAL PER PODER GAUDIR AL MÀXIM DE CADA PEÇA