

ELS ENTRANTS

ESCOLLIR & COMPARTIR & GAUDIR

D'UN EN UN...

LES NOSTRES **CROQUETES** A ESCOLLIR:

PERNIL IBÈRIC, BACALLÀ Ó ROSTIT DE XAI AMB PARMESÀ //1.95.-/U

PINXO DE FOIE A LA PLANXA AMB CEBA CONFITADA I PA DE NABIUS //6.50.-/U

EL PINXO DE **XISTORRA** DE BIDASOA A LA BRASA // 1.95.-/U

ELS DE SIEMPRE...

XIPS DE CARXOFES FREGIDES //11.50.-/ 6.75.-

ENCENALLS DE FOIE D'OCA RECEPTE ORIGINAL// 15.00.-/ 8.50.-

PERNIL IBÈRIC TALLAT A CANIVET //19.00.-/ 10.00.-

6 ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB DEBROT ESCADUVAT // 11.00.

MÉS COSES ...

EL POP A LA GALLEGA... 15.00.- **PATATES** BABY ROSTIDES AL PUNT PICANT //7.50.-/ 4.25.-

DEBROTS DE PADRÓN //7.00.-/4.00.- **MORCILLA** D'ARRÒS DE BURGOS // 7.50.-/ 4.25.-

LA LLAUNA DE **CARGOLS** A LA BRASA *ELABORACIÓ: 15 MINUTS* //15.00.-

ASSORTITS CLÀSSICS...

SELECCIÓ D'IBÈRICS: PERNIL, LLOM I LLOM FUMAT IBÈRICS I LLONGANISSA DE PAÇÈS // 22.00.-/ 12.00.-

SELECCIÓ DE FORMATGES: DE CABRA I OVELLA, ELABORACIÓ ARTESANAL //14.00.-/ 8.50.-

AMANIDES I VERD

ESCALIVADA TÈBIA AL FORN AMB FORMATGE CALENT // 9.50.-

GRAELLADA DE VERDURES FETES AL MOMENT AMB ROMESCO // 10.00.-

XATÓ DE BACALLÀ, TONYINA, ROMESCO I ANXOVES // 13.00.-

AMANIDA DE TOMÀQUET, VENTRESCA DE TONYINA I CEBA // 12.00.-

MÈSCLUM VERD, FORMATGE DE CABRA, FRUITS SECS I LLAVORS // 10.50.-

AMANIDA VARIADA AMB TONYINA I ESPÀRRECS // 8.50.

CARPACCIO DE BACALLÀ // 11.00.-

RACCIÓ DE PA DE COCA AMB TOMÀQUET // 1,90.-

EN COMPLIMENT DE LA NORMATIVA ACTUAL, SI VOSTÉ PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, PREGUEM ENS HO FACI SABER PER TAL D'INFORMAR-LO SOBRE LA COMPOSICIÓ DE CADA PLAT.

LES CARNS

VEDELLA & VACA & BOU

Rosemary

Onion

ENTRECOT

- ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA 300 GRMS... 18.00.-
ENTRECOT DE VEDELLA IRELAND ANGUS 350 GRMS ... 20.00.-

EL TALL DE 1/2 KILO:

Per nosaltres el millor pes per gaudir d'aquestes peces, que presentem filetejades, tant si son per compartir com si és una opció individual, amb guarniment de pebrots de piquillo, patates i pebrots de Padrón

- VEDELLA RUBIA GALLEGA (menor de 12 mesos) ... 28.00.-
VEDELLA NEBRASKA BLACK ANGUS (menor de 12 mesos) ... 36.00.-
BOU CEBÓN (menor de 48 mesos) SELECCIÓ EN ORIGEN ... 28.00.-
VACA GROSSA DE TXOGITXU ... 33.00.-
De 10 anys o més, peces exclusives amb una excel·lent infiltració de greix i un repòs de 10-15 dies que dona com a resultat un sabor excepcional

EL 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 que assoleix entre 4 i 7.5 kg. en canal

- COSTELLETES A LA BRASA ... 18.00.-
ESPATLLETA ROSTIDA ... 22.00.- (INDIVIDUAL)
LECHAZO (QUART DEL DARRERE ROSTIT) ... 40.00.- (REC. 2-3 PERS)

EL XAI TERNASCO

D'ARAGÓ

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

- ESPATLLETA ROSTIDA ... 30.00.- (REC. 2 PERS)
TERNASCO A LA BRASA ... 19.00.- (COSTELLES I MITJANES)

ELS CLÀSSICS DE LA NOSTRA BRASA...

- FILET DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ ... 25.00.-
HAMBURGUESA 100% VEDELLA AMB FORMATGE DE CABRA I CEBA CONFITADA ... 14.00.-
BOTIFARRA ORIGINAL FARCIDA DE PINYONS I CEBA DOLÇA
AMB MONGETES SALTADES AMB PERNIL IBÈRIC ... 12.00.-
PEUS DE PORC A LA BRASA ... 10.00.-
CUIXA DE POLLASTRE DE PAÇÈS ... 10.00.-

CRU I NOMÉS FILET

- STEAK TARTAR DE VEDELLA & PATATES ... 19.00.-
CARPACCIO DE BOU, PARMESÀ I VINAGRETA DE MOSTASSA ... 12.00.-

Rosemary

IVA INCLÒS A TOTS ELS PREUS

Onion