



Una experiència culinària basada en producte de primera qualitat i proximitat amb la utilització de la brasa. Podràs triar entre diferents carns i peixos, amb una gran selecció d'acompanyaments i plats que faran de cada àpat un moment únic.

ENTRANTS

| | |
|--|----------------|
| Amanida verda 1·7·8 amb cabdells, tomàquet confitat, cirerols, ceba tendra, ravenets, verdures envinagrades i ou dur | 14,50 € |
| Amanida Cèsar 1·2·5·6·7·11 amb salmó fumat | 16,50 € |
| Crema de verdura 6 amb verdures saltades i crostons d'all | 14,50 € |
| Steak tàrtar 1·2·6·7·11 | 18,50 € |
| Tàrtar de salmó 1·2·6·7·11 amb avocat a la brasa | 18,50 € |

PASTA I ARRÒS

| | |
|--|----------------|
| Tagliatelle a la puttanesca 1·5·6·8 amb all, cirerols, tomàquets confitats, tàperes, olives de Kalamata i piparres | 16,50 € |
| Penne a la carbonara 1·5·6 amb cansalada pebrada | 16,50 € |
| Arròs cremós de bolets 5 amb verdures de temporada | 18,50 € |
| Arròs cremós de llagostins 1·2·3·4 | 22,50 € |

VEGANS

| | |
|---|----------------|
| Mandonguilles de cigrons i comí a la jardineria | 18,50 € |
| Tofu 11 amb verdures de temporada i chimichurri | 18,50 € |

PEIXOS

| | |
|-----------------------|----------------|
| Corball reig 2 | 24,50 € |
| Rap 2 | 32,50 € |
| Turbot 2 | 28,50 € |
| Salmó 2 | 24,50 € |

Tots els peixos estan cuits a la planxa i van acompanyats d'una base de patata i ceba al forn amb tomàquets cirerols confitats.

Salses per escollir:

| |
|------------------------------|
| Bearnesa 1·5·8 |
| Salsa de vi blanc 5·8 |
| Mantega i llimona 5 |

CARNS

| | |
|------------------------------|----------------|
| Filet de vaca madurat | 32,50 € |
| Rib eye de vaca | 32,50 € |
| French rack de xai | 35,00 € |
| Costella de porc BBQ | 22,50 € |

Totes les carns estan cuites al forn de brasa i van acompanyades de pebrots de padró i patates al forn.

Salses per escollir:

| |
|---------------------------------------|
| Demi-glace 8 |
| Mantega d'herbes 1·5·7·8·10·11 |
| Salsa al pebre verd 5·8 |
| Allioli 1·8 |

| | |
|---|----------------|
| Hamburguesa de vedella de Girona amb bacó, ceba confitada, formatge edam, enciam i tomàquet | 18,95 € |
|---|----------------|

GUARNICIONS

| | |
|--|---------------|
| Cabdells a la brasa amb salsa ponzu | 7,50 € |
| Mongeta verda saltada amb alls i cirereta | 7,50 € |
| Xampinyons al forn | 7,50 € |
| Puré de patates | 7,50 € |
| Gratinat de patates 5 | 7,50 € |
| Mac & cheese 1·5·6 | 7,50 € |
| Coliflor gratinada 1·5·6 | 7,50 € |
| Arròs saltat 11 amb pèsols, blat de moro i pastanaga | 7,50 € |
| Amanida de ruca, cirerols i parmesà 5 | 7,50 € |

MENÚ INFANTIL

| | |
|---|----------------|
| Truita a la francesa 1·6 amb pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva | 8,00 € |
| Mitja ració de penne 6 amb salsa bolonyesa o napolitana | 9,95 € |
| Salmó a la planxa 2 amb verdures saltades | 14,95 € |
| Pollastre arrebossat 1·6 amb patates fregides | 14,95 € |

POSTRES

| | |
|---|----------------|
| Pastís de formatge 1·5·6 amb fruites vermelles i sorbet de gerds | 8,50 € |
| Pastís de xocolata 1·5·6·9·11 amb salsa de xocolata i gelat de vainilla | 8,50 € |
| Profiteroles amb avellanes 1·5·6·9·11 amb salsa gianduia i avellanes caramel · litzades | 8,50 € |
| Flam de vainilla 1·5 amb caramel i nata | 8,50 € |
| Merenga de coco 1 amb crema de pinya | 8,50 € |
| Selecció de formatges catalans 5·6·9 Carrat Bauma (cabra) – Mas Farró (ovella) – Altejó (vaca) – Blau Ceretà (vaca) | 16,50 € |
| Selecció de gelats i sorbets | 6,50 € |

Gelats:

| |
|--------------------------------------|
| Xocolata 11 |
| Vainilla 1·5 |
| Vainilla amb cookies 5·6·9·11 |

Coco

Sorbets:

| |
|----------------------------|
| Llimona |
| Gerds |
| Fruita de la passió |
| Mango |

| | | | |
|---------------|------------|-----------------|-----------|
| 1 · Ou | 4 · Maris | 7 · Mostassa | 10 · Api |
| 2 · Peix | 5 · Làctic | 8 · Sulfit | 11 · Soia |
| 3 · Crustacis | 6 · Gluten | 9 · Fruita seca | |

Si necessita més informació sobre els al·lèrgens de la carta, si us plau, contacti amb un membre de l'equip. IVA inclòs.