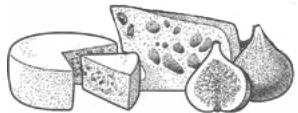


CARTA DE NIT

**De
bon
guss**

fustes

Plat de pernil ibèric al tall amb pa de vidre i tomàquet de penjar	12.00
Plat de pernil d'Aglà Plat de pernil de gla al tall amb pa de vidre i tomàquet de penjar	19.00
Taula de formatges amb melmelada de tomàquet	14.50
Assortiment d'ibèrics	14.50
Pa vidre amb tomàquet de penjar	2.50



per a compartir

Patates braves	4.50
Bunyols de bacallà amb alloli de mel	6.50
Croquetes casolanes de pernil ibèric	5.50
Calamar a l'andalusa amb maionesa cítrica	5.25
Llagostins en tempura amb maionesa de wasabi	8.50
Fritura variada de peix	5.75
Tempura de verdures amb salsa de soja	8.50
Xampinyons a la brasa amb salsa de romesco	7.50
Graellada de verdures a la brasa amb salsa de romesco	8.75
Ous trencats amb pernil ibèric i foie	10.50
Tàrtar de tonyina	12.50
Steak tàrtar	12.50



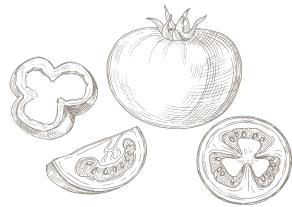
llotja per a compartir

Musclos	7.25
Escopinyes	9.50
Cloïsses	9.50
* Cuinat a escollir : vapor, marinera o planxa.	
Navalles a la brasa	8.50
Gambes a la brasa	12.00
Calamar planxa	10.50



amanides

Amanida de foie, pernil d'ànec, fruits vermells y reducció de Porto	9.75
Amanida de Burrata, tomàquet assecat al sol i pesto	8.50
Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel	8.75
Amanida de l'hort amb ventresca de bonítol	8.75
Esqueixada	9.25
Xató	9.50



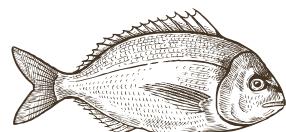
torrades

Escalivada amb anxoves	8.25
Salmó fumat, alvocat i crema de formatge	8.75
Albergínia, mozzarella i pesto	8.25
Pollastre, bacó i formatge Emmental	8.25



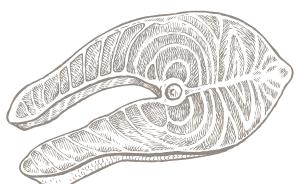
peixos

Bacallà gratinat allioli sobre llit de patata i verdura	14.50
Bacallà amb salsa romesco, espàrrecs verds i patata confitada	14.50
Bacallà a la llauna amb mongeta del ganxet	14.50
Suquet de rap amb musclos, cloïsses i gambes	16.50



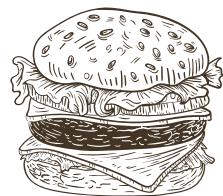
peixos a la brasa

Rap	16.50
Turbot	16.50
Orada	14.50
Llobarro	14.50
Pop	14.50



burgers a la graella

Hamburguesa 4 formatges (formatge de cabra, brie, Idiazábal, Cheddar, ceba potxada, rúcula, salsa mostassa i mel)	7.25
Bacon burguer (Bacó crujent, formatge Idiazábal, ceba de Figueres, salsa bacon)	7.25
Barbacoa burguer (Bacó, Cheddar, tomàquet, enciam, ceba de Figueres, cogombres encurtits, salsa barbacoa)	7.25
Burguer Gourmet (Escalopa foie, Duxelle ceps, tomàquet, rúcula)	8.25
La clàssica (Bacó, ou, Cheddar, tomàquet, enciam, ceba potxada, maionesa especial)	7.25



* Totes les hamburgueses van acompanyades de patates fregides casolanes.

carns a la brasa

Botifarra	8.50
Peus de porc	10.50
Conill	9.50
Secret Ibèric	16.50
Xai	14.50
Magret d'ànec	16.50
Xurrasco Black Angus	15.50
Entrecot de vedella del país 350 gr.	15.50
Entrecot de vaca gallega 350 gr.	20.50
Costella (Chuletón) de vaca gallega (madurada 30 dies) 1kg.	38.00
Filet de vaca gallega	18.00
Graellada de carn per a dues persones	28.00



* salses d'acompanyament a escollir entre:

Rocafort1.5 Pebre.....1.5 Ceps.....2.25

per als més petits

Pasta amb tomàquet	6.75
Escalopa de pollastre amb patates fregides	7.25
Pizza Margarita	7.00
Pizza York	8.00



postres

Coulant de xocolata	5.25
Copa de tiramisú	5.75
Crema catalana	4.25
Pastís de formatge amb fruits vermellos	4.75
Brownie amb gelat de vainilla	4.75
Cremós de mel i mató amb nous	4.85
Músic amb moscatell	4.50
Xarrup de llimona al marc de cava	5.25
	4.75



la brasa del Bon Guss

De Bon Guss neix per a satisfer als amants de la brasa i el bon menjar. La selección de peces que s'ha fet està triada dels millors proveïdors, que ens donen prioritat a l'hora de triar el producte. D'origen català i gallec, les nostres carns, algunes de llarga maduració, abarquen varis tipus de tall per donar més varietat i opcions als nostres clients. Tota la nostra carta ha estat elaborada pensant en poder també desgustar altres platillos de l'horta i el mar sempre amb un resultat casolà alhora que gourmet. Esperem que ho disfruteu tant com nosaltres. De Bon Guss!