

**De
bon
guss**



CARTA NIT

FUSTES

- Plat de Pernil ibèric al tal amb pa de vidre i tomàquet de penjar.....13.50
- Assortit d'embotits ibèrics amb pa de vidre i tomàquet de penjar.....14.50
- Taula de formatges amb melmelada de tomàquet.....14.50
- Pa de vidre amb tomàquet de penjar.....2.50

PER COMPARTIR

- Patates braves.....4.50
- Bunyols de bacallà amb allioli de mel..... 6.50
- Croquetes casolanes de pernil ibèric.....6.50
- Calamar a l'andalusa amb maionesa cítrica.....6.25
- Llagostins en tempura amb maionesa de wasabi.....8.50
- Fritura variada de peix.....6.75
- Tempura de verdures amb salsa de soja.....10.50
- Xampinyons a la brasa amb salsa romesco.....8.50
- Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco.....8.75
- Ous trencats amb pernil ibèric i foie.....10.50
- Tàrtar de tonyina.....13.50
- Steak tàrtar.....13.50
- Anxoves amb pa de vidre.....12.00
- Pebrots del padró.....6.50

LLOTJA PER COMPARTIR

- Musclos.....7.25
- Cloïsses.....12.00

*cuinat a escollir VAPOR, MARINERA O PLANXA

- Navalles a la brasa.....8.50
- Gambes vermelles a la brasa.....16.00

AMANIDES

- Amanida de foie, pernil d'ànec, fruits vermells i reducció de porto.....9.75
- Amanida de Burrata, tomàquet assecat al sol i pesto.....9.50
- 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
- Xato.....9.50

PEIXOS

- Bacallà gratinat allioli sobre llit de verdures de temporada.....14.50
- Bacallà amb salsa romesco, esparracs verds i patata baby.....14.50
- Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet.....14.50
- Suquet de rap amb musclos, cloïsses i gambes.....16.50

PEIXOS A LA BRASA

- Turbot a la brasa.....16.50
- Orada a la brasa.....14.50
- Clamar a la brasa.....14.50
- Pop a la brasa.....14.50

CARNS A LA BASA

- Botifarra.....8.50
- Secret ibèric.....16.50
- Xai.....14.50
- Magret d'ànec.....16.50
- Xurrasco Black Angus.....15.50
- Entrecot de vedella del país 350gr.....15.50
- Entrecot de vaca gallega 350gr.....20.50
- Costella (CHULETON) de vaca gallega maduració 30 dies 1kg.....42.00
- Costella (CHULETON) PREMIUM 1KG.....50.00
- Filet de vaca gallega.....19.50
- Graellada de carn per dues persones.....28.00

*salses d'acompanyament a escollir

Rocafort.....1.50

Pebre.....1.50

PER ALS MES PETITS

Pasta amb tomàquet.....	6.75
Escalopa de pollastre amb patates fregides.....	7.25
Pizza margarita.....	7.00
Pizza york.....	8.00