



## ENTRANTS PER COMPARTIR

<b>PERNIL IBÈRIC</b> tallat a ganivet	<b>25,00</b>
<b>AMANIDA DE BURRATA</b> amb porros confitats, ruca i pernil ibèric	<b>14,50</b>
<b>AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA</b> amb tomàquet rostit, fruits secs i vinagreta de mel	<b>13,50</b>
<b>CROQUETES DE CEPES</b> (5 u.)	<b>9,60</b>
<b>CROQUETES DE PERNIL</b> (5 u.)	<b>9,60</b>
<b>PATATES BRAVES</b>  fetes a casa amb romesco i allioli suau	<b>7,00</b>
<b>OUS ESTRELLATS</b> ous ecològics, patates fregides i pernil ibèric	<b>10,50</b>
<b>GRAELLADA DE VERDURES</b>  albergínia, carbassó, espàrrecs, carbassa, carxofa i ceba	<b>12,80</b>
<b>STEAK TARTAR</b> de filet de vaca tallat a ganivet	<b>19,50</b>
<b>CARGOLS BOVÉ</b> amb cansalada ibèrica flamejada	<b>18,00</b>
<b>TRINXAT DE LA Cerdanya</b> amb cruixent de panxeta	<b>10,50</b>
<b>CANELONS TRADICIONALS</b> de pollastre rostit, vedella, porc ibèric i beixamel	<b>12,90</b>
<b>CARXOFES A LA BRASA</b>  amb el nostre romesco	<b>10,50</b>
<b>CARXOFES CONFITADES</b> amb formatge payoyo, tòfona i cruixent de pernil	<b>14,80</b>
<b>PA DE COCA</b> amb tomàquet de penjar	<b>3,50</b>
<b>PA DE BARROT MASSA MARE</b>	<b>3,00</b>
<b>PA SENSE GLUTEN</b>	<b>2,50</b>

## A FOC LENT sense presses...

<b>ESPATLLA DE CABRIT DE LLET</b> amb patates panaderes	<b>32,00</b>
<b>MELÓS DE VEDELLA</b> galtes de vedella al seu suc	<b>18,90</b>
<b>COSTELLA DE VACA</b> a baixa temperatura amb parmentier de patates	<b>19,00</b>
<b>GUISAT DE SEITAN</b>  amb verduretes	<b>15,00</b>

## ELS NOSTRES PEIXOS

de la llotja a la brasa...

<b>MORRO DE BACALLÀ</b> amb muselina d'all rostit, tomàquet i espinacs	<b>23,50</b>
<b>TARTAR DE TONYINA VERMELLA</b> amb oli de sèsam, ceba tendra i salsa teriyaki	<b>23,50</b>
<b>SALMÓ A LA BRASA</b> amb sémola de blat i verduretes saltejades	<b>18,00</b>
<b>TONYINA VERMELLA A LA BRASA</b> volta i volta, amb salmorejo i vinagreta de pebrots i mostassa	<b>23,00</b>
<b>POP A LA BRASA</b> Amb puré d'apinap i blat de moro torrat	<b>19,80</b>

## A LA BRASA Josper

<b>"LAGARTO" IBÈRIC</b> amb chalota, tomàquet especial i patates fregides	<b>17,50</b>
<b>HAMBURGUESA BLACK ANGUS</b> amb pa de brioix, hummus d'albergínia, ceba confitada i parmesà	<b>18,00</b>
<b>ENTRECOT DE GIRONA *</b> al gust	<b>20,50</b>
<b>FILET MIGNON (600gr)</b> 2 persones *	<b>54,00</b>
<b>BOTIFARRA DE PAGES *</b> amb carn de porc DUROC	<b>11,00</b>
<b>PEUS DE PORC *</b> cuinats al cava i acabats a la brasa	<b>13,00</b>

### \*GUARNICIONS:

patates fregides / mongetes del ganxet / albergínia a la brasa

.....

## POSTRES

<b>BOMBÓ DE FERRERO</b> crema de avellanes amb cruixent de xocolata	<b>7,50</b>
<b>PASTÍS ARTESÀ DE FORMATGE</b> amb coulis de fruits vermells	<b>7,50</b>
<b>FLAN AMB MATÓ</b> amb nous caramel·litzades	<b>6,50</b>
<b>TIRAMISÚ</b> amb café expresso i un toc de amaretto	<b>6,50</b>
<b>LA CREMA CATALANA</b> Amb rovell d'ou, vainilla i sucre cremat	<b>6,50</b>
<b>COULANT</b> amb gelat de vainilla i xocolata calenta	<b>7,50</b>

## GELATS

<b>XOCOLATA VALRHONA</b> sobre crumble de galleta	<b>6,00</b>
<b>VAINILLA BOURBON</b> sobre crumble de galleta	<b>6,00</b>
<b>TORRÓ DE XIXONA</b> amb caramel de ratafia	<b>6,50</b>
<b>SORBET DE GERDS</b> <span style="color: green;">v</span> sobre crumble de galleta	<b>6,00</b>
<b>SORBET DE LLIMONA</b> <span style="color: green;">v</span> sobre crumble de galleta	<b>6,00</b>