



ENTRANTS per compartir

BURRATA amb pesto de festucs i focaccia	16,50
XATÓ medallons de bacallà, escarola, romesco, olives negres	22,50
FOIE MICUIT FUMAT CASOLÀ amb confitura de figues	21,50
STEAK TARTAR amb brioche a la planxa amb mantega	19,50
TARTELETA DE TONYINA Balfagó pasta fillo, tiradito de tonyina, taronja sanguina i kumquat	28,00
CORS DE CARXOFES amb cremós de formatge i cruixent de pernil	17,00
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC O CEPS (4 u.)	12,50
BUNYOLS DE BACALLÀ (4 u.) amb allioli de codony	14,00
MUSCLOS AL JOSPER al vapor amb un toc de pebre	14,00
CARGOLS A L'ESTIL DE LA MASIA amb cansalada ibèrica, sal i pebre	22,50
CANELÓ TRADICIONAL farcit melós, beixamel, demiglace i cebetes caramel·litzades	19,50
OUS ESTRELLATS amb pernil ibèric i patata fregida	15,00
GRAELLADA DE VERDURES amb salsa romesco	16,50
PA DE COCA amb tomàquet de penjar PA DE BARROT MASSA MARE / PA SENSE GLUTEN	3,50

A FOC LENT sense presses...

MELÓS DE VEDELLA 23,00
galtes de vedella al suc amb patata aixafada

ESPATLLA DE CABRIT 30,00
amb patates baby al romaní

GUISAT DE VEDELLA A L'ESTIL FRICANDÓ 23,50
amb puré de moniato i bolets silvestres

PEIX de la llotja a la brasa...

POP A LA BRASA 25,50
amb patata i pebre vermell de la Vera

CORBALL A LA BRASA 21,00
amb all negre i celery

BACALLÀ A L'ESTIL MARINER 32,00
llom de bacallà, patates amb allet de safrà

A LA BRASA Jospèr

"LAGARTO" IBÈRIC 20,00
amb patates fregides, tomàquet confitat i escalunyes

FILET ROSSINI 34,00
filet de vedella amb foie fresc a la planxa i demi-glace

XULETÓ ANGUS madurat 75,00
amb patates fregides i pebrots de Padrón

ENTRECOT DE VEDELLA 24,50
amb patates fregides

PEUS DE PORC CRUIXENTS 17,00
amb mongetes del ganxet i rostes

BOTIFARRA DE LLEIDA 16,00
amb mongetes del ganxet i rostes