

## Menú tradicions / Menú tradiciones

### ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mostassa i mel

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de mostaza y miel

Verdures a la brasa gratinades amb provolone - Verduras a la brasa gratinadas con provolone

Carpaccio de peu de porc amb cremós de patata i vinagreta de ceps i pinyons

Carpacho de manitas de cerdo con cremoso de patata i vinagreta de boletus i piñones

Cassoleta de cargols guisats - Caracoles guisados

Crep de brandada de bacallà amb samfaina / Crep de brandada de bacalao con sanfaina

Timbal de patata, botifarra de perol, bolets i oli d'all i julivert

Mil hojas de patata, butifarra de perol, setas y aceite de ajo y perejil

Canelons de rostit / Canelones de asado

Espagueti al nero di sepia a la marinera

### SEGONS / SEGUNDOS

Vedella rostida amb salsafins - Ternera asada con salsifins

Peus de porc amb cargols - Manitas de cerdo con caracoles

Galta de porc desossada amb préssec i ratafia – Carrilera con melocotón y ratafia

**La brasa** (amb seques i oli d'all i julivert – *con “seques” y aceite de ajo y perejil*)

Secret a la brasa – Secreto a la brasa

Botifarra de pagès - Butifarra de payés

Galta de porc – Carrillada

Xai / Cordero

¼ pollastre / ¼ pollo

¼ conill / ¼ Conejo

Mitjana de vedella - Mediana de ternera (+2,00 €) / Entrecot (+ 3,50 €) / Filet / Solomillo (+ 5,50 €)

Sépia, calamar, cloïsses i musclos a la planxa - Sepia, calamar, almejas y mejillones a la plancha

Calamars a la romana amb verdura saltejada– Calamares a la romana con verdurita salteada

Suprema de llobarro, cremós de patata i tomàquet confitat

Suprema de lubina, cremoso de patata y tomate confitado

### POSTRES

Crema catalana – Crema catalana

Fruits secs amb moscatell – Frutos secos con moscatel

Mel i mató – Requesón con miel

Copa de gelat de torró amb ratafia – Copa de helado de turrón con ratafia

Copa de sorbet de llimona al cava – Copa de sorbete de limón al cava

Flam de poma fet a casa – Flan de manzana de la casa

Brownie calent amb nata i gelat de vainilla – Brownie caliente con nata y vainilla

Suplement de 3,00 € si trien un postre de la carta / Suplemento de 3,00 € si escogen un postre de la carta  
Pa, aigua i vi de la casa inclosos en el preu / Pan, agua y vino de la casa incluidos en el precio

**Preu: 24,00 € (IVA inclòs / incluido)**

## CARTA

### ENTRANTS / ENTRANTES

Remenat d'ous amb bacallà i gambes / Revuelto de huevos con bacalao y gambas	10,00 €
Mi cuit de foie amb torraderes, confitura feta a casa i fruita fresca de temporada Mi cuit de foie con tostadas, confitura de la casa i fruta fresca de temporada	13,50 €
Pernil ibèric amb coca de vidre torrada amb tomàquet Jamón ibérico con "coca de vidre" tostada con tomate	13,50 €
Anxoves de l'Escala amb coca de vidre torrada amb tomàquet Anchoas de la Escala con "coca de vidre" tostada con tomate	13,50 €
Cremós de patata amb ou poché, verdures saltades i cansalada en dues coccions Cremos de patata, huevo poché, verduras salteadas y panceta en dos cocciones	12,00 €
Caneló de confit d'ànec amb peres i foie / Canelón de confit de pato con peras y foie	13,50 €
Gambes saltades a l'allet / Gambas salteadas al ajillo	15,00 €

### SEGONS / SEGUNDOS

Magret d'ànec amb salsa de mostassa i cremós de patata. Magret de pato con salsa de mostaza y cremoso de patata	14,50 €
Terrina de galta de vedella amb bolets – Tarrina de carrillera de ternera con setas	14,00 €
Xai rostit a l'estil tradicional de la casa Cordero asado al estilo tradicional de la casa	14,50 €
Entrecot de vedella al gust (pebre / roquefort) Entrecot de ternera la gusto (pimienta / roquefort)	15,00 €
Filet de vedella al gust (foie / pebre / roquefort) Solomillo de ternera al gusto (foie / pimienta / roquefort)	17,50 €

#### La Brasa

Acompanyat de seques i oli d'all i julivert / Acompañado de "seques" y aceite de ajo y perejil

Entrecot de vedella / Entrecot de ternera	14,50 €
Filet de vedella / Solomillo de ternera	17,50 €
Xai (costelles i palpissos)	12,50 €

### PEIX / PESCADO

Bacallà a la mussolina d'all - Bacalao a la muselina de ajo	14,50 €
Bacallà amb samfaina - Bacalao con sanfaina	14,50 €
Rap al forn amb gambes - Rape al horno con gambes	18,50 €
Salmó amb cremós de poma verda – Salmón con cremoso de manzana verde	13,50 €

## La cuina dolça

Crema catalana Crema catalana	4,75 €
Sorbet de mandarina amb caramel de Drambuie Sorbete de mandarina con caramelo de Drambuie	5,50 €
Arròs amb llet amb gelat de canyella Arroz con leche con helado de canela	5,50 €
Croquetes de llet fregida amb mouse de crema catalana i caramel de ratafia Croquetas de leche frita con mouse de crema catalana y caramelo de ratafia	6,50 €
Suc de taronja amb gelat de vainilla Zumo de naranja con helado de vainilla	5,75 €
Pastisset de formatge amb gelat de canyella. Pastel de queso con helado de canela	5,50 €
Copa de gelat de la casa Copa de helado de la casa	5,50 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla. Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,00 €
Confitura de fonoll, gelat de iogurt grec i sorra de galeta termal Confitura de hinojo, helado de yogur griego y arena de galleta termal	5,50 €

### Creps

Crep suzette	6,00 €
Crep xocolata, plàtan i nata Crep de Chocolate, plátano y nata	5,50 €
Crep de xocolata, nata i coco Crep de chocolate, nata y coco	5,50 €

Fem àpats per a grups, celebracions familiars, batejos, comunions i casaments.  
Pregunteu-nos a recepció o a la persona que us ha atès; us farem l'àpat a mida.  
Gràcies.

Hacemos celebraciones familiares, grupos, bautizos, comuniones y bodas.  
Preguntarnos en recepción o a la persona que les ha atendido; os haremos un  
banquete a medida. Gracias.