

## ENTRANTS FREDS

Amanida Cesar	1,2,3,4	Amanida de verds amb formatge de cabra i Vinagreta de pinyons	1,3,4
Esqueixada de bacallà	2	Xatò de Vilanova	1,4
Amanida de tomàquets de l'hort amb ventresca i ceba tendre		Assortiment de patés	1,2,3,4
Espàrrecs de Navarra amb pernil de Guijuelo		Vichyssoise de meló amb alfàbrega i fruits vermells	
Coca de pà amb tomàquet amb pernil de Guijuelo	1	Plat de pernil Ibèric D.O Guijuelo amb pà de coca	suplement <b>6,5€</b> 1
Timbal d'escalivada amb anxoves de l'Escala			

## ENTRANTS CALENTS

Verdures a la brasa amb romesco	1,4	Canelons Vegetals	1,2,3
Espàrrecs bleders a la brasa	1,4	L'Escudella barrejada del 1947	1,2,3
Carxofes confitades amb crosta d'atmetlla (temporada)	4	Sopa de peix amb entrebancs	1,2,3
Pebrots del piquillo farcits de carn i botifarra Negra amb salsa de ceps	1,2,3	Trinxat de la Cerdanya amb rosta de cansalada Ibèrica	1
Pebrots del piquillo farcits de bolets i tòfona amb salsa d'espàrrecs		Croquetons de rostit	1,2,3,4
Pasta de full farcida de samfaina amb amanida de rúcula i fruits secs	1,4	Fideuà de Marisc	1,2,4
Canelons de Festa Major	1,2,3	Faves a la catalana	
		Arròs caldós amb Llamàntol (mín.2 persones)	suplement <b>10,5€</b> 1,4
		Paella de Mar i Montanya	suplement <b>6,5€</b> 1,4
		Paella de Marisc	suplement <b>6,5€</b> 1,4

## CARGOLS

Cargols a la llauna	2	Cargols amb suc	2,4
Cargols Can Sidro (amb butifarra i alioli gratinat)	2		

## PEIXOS

Sèpia a la planxa amb llit de patata al caliu		Orada a la brasa amb guarnició	2
Bacallà a la Catalana	1,3,4	Llobarro a la brasa amb guarnició	2
Bacallà a la muselina d'alls	1,2,3,4	Salmó a la graella amb verdures de temporada	
Bacallà amb alls tendres	1,4	Graellada de Rap i Lluç amb llagostins i closca	suplement <b>8,5€</b>
Gambes llagostineres a la brasa	suplement <b>5,5€</b>		

Tenim a disposició dels nostres clients informació detallada amb els al.lèrgens de la nostra carta

Preguem comunicui les seves peticions al nostre personal

Totes les nostres patates están fregides a una fregidora específica sense gluten

AL.LÈRGENS: 1 GLUTEN 2 OU 3 LACTOSA 4 FRUITS SECS

## CARNS

½ Ternasco de xai al forn		1,4
Espatlla de cabrit al forn	suplement <b>12,5€</b>	1,4
Cuixa de cabrit al forn	suplement <b>4,5€</b>	1,4
Llata de vedella amb bolets confitats		1,4
Mig pollastre a l'ast		
Peus de porc a la cassola		1,4
Galtes de porc al forn		1,4
Confit d'ànec amb coulis de taronja		1,3,4
Filet de vedella amb foie i salsa Oporto	suplement <b>10,5€</b>	1,3,4


## BRASA DE CARBÓ

Totes les brases son acompanyades amb patates roses


Entrecot de vedella 300 gr a la brasa o a la llosa		
Entrecot de vedella 500gr a la brasa o a la llosa	suplement	<b>8,5€</b>
Filet de vedella de girona a la brasa o a la llosa	suplement	<b>8,5€</b>
Brasada de carn amb guarnició (4 peces: xai, botifarra, pollastre i secret)		2,4
Secret de porc ibèric amb ximi-xurri		
Magret d'ànec a la brasa o a la llosa		
Carn de Be (mitjanes i costelles)		
Galtes de porc (2 peces)		
Peus de porc amb patata gratinada		
Botifarra de la carnisseria Montserrat		
Pit de pollastre		
Cuixa de pollastre		
6 Aletes de pollastre		
Espatlla o cuixa de conill		

## GUARNICIONS-SUPLEMENTS

Disposem de diferents guarnicions, que ens pot sol.licitar addicionalment als plats escollits

Confitat de bolets amb pebrots	<b>3,5€</b>	
Patata al caliu	<b>3€</b>	
Mongetes seques	<b>3€</b>	
Escalivada	<b>4€</b>	
Espàrrecs verds a la brasa	<b>3€</b>	
Pà d'all gratinat amb alioli	 <b>2€</b>	1,2

## PER ENTRAR EN GANA

Matrimoni de formatge amb pernil de Güijuelo i ampolla de Cava	 <b>13,5€</b>	1,3
Patates braves amb olives i ampolla de Cava	 <b>8,5€</b>	2

## LA CARTA A PREU FET INCLOU:

Pimer plat: Entrants Freds, Calents o Cargols

Segon plat: Peixos, Carns o Brasa

Pà, Beguda (Vi, aigua i gasosa), Postres, copa de cava, cafè o infusio

# 33€