








PER COMPARTIR / Para Compartir

Pa de Vidre Amb Tomàquet 	7,00
<i>Pan de cristal con Tomate</i>	
Ració De Pernil Ibèric	21,00
<i>Ración de jamón ibérico</i>	
Terrina de foie micuit amb figues de temporada	25,00
<i>Tarrina de foie con higos de temporada</i>	
Anxoves Del Cantàbric Amb Olivada i Pebrots del Piquillo 	14,00
<i>Anchoas del Cantábrico con Olivada y pimientos del Piquillo</i>	
Cloïsses a La Marinera 	15,50
<i>Almejas a la Marinera</i>	
Escamarlà "grillo" Amb Ceba Caramel·litzada 	24,00
<i>Cigalas "grillo" con cebolla caramelizada</i>	
Farcellets de "Trinxat" a la nostra manera  	14,00
<i>Paquetitos de "Trinxat" artesanos</i>	
Daus De Pollastre amb Salsa de Maionesa Asiàtica  	12,30
<i>Dados de Pollo con Salsa de Mayonesa Asiática</i>	

ENTRANTS / Entrantes

Caneló de rostit i cérvol amb reducció de civet de cérvol 	23,50
<i>Canelón de asado y ciervo con reducción de estofado de ciervo</i>	
Amanida Paller amb Salmó Fumat Casolà i Vinagreta de Taronja  	17,50
<i>Ensalada Paller con Salmón Ahumado Casero y Vinagreta de Naranja</i>	
Amanida de Tomàquets Variats, Burrata i Pesto Vermell	19,30
<i>Ensalada de Tomates Variados, Burrata y Pesto Rojo</i>	
Verdures A La Brasa amb Pesto De Festuc  	17,00
<i>Verduras a la Brasa con Pesto de Pistacho</i>	
Carpaccio d'Entrecot De Vaca amb Gelat de Formatge del Cadí 	19,50
<i>Carpaccio de Entrecot de Vaca con helado de queso del Cadí</i>	
Rossinyols amb Foie i Pasta de Cacao 	19,59
<i>"Rossinyols" con Foie y Pasta de Cacao</i>	

 Gluten

 Fruits Secs

 Marisc

 Làctics

 Soja

LA NOSTRA BRASA / Nuestra Brasa

Salsa a escollir a totes les nostres carns: Cafè Paris, Fruits Vermells, Ratafia, Perigourdine, Formatge o Mostassa.

“Txuletón” Vaca Vella de 1Kg Del País Basc 70,00

“Chuletón” de Vaca Vieja de 1KG del País Vasco

Filet De Vedella 26,00

Solomillo de Ternera

Magret d’Ànec Eco 24,00

Magret de Pato Eco

Entrama De Vedella 24,00

Entraña de Ternera

ARROSSOS / Arroces

Arròs de Muntanya amb Botifarra, Costelles De Conill i Bolets 23,40

Arroz de Montaña con Butifarra, costillas de conejo y Bolets

Arròs Sec de Verdures, Pastanagues Petites i Tófonta 19,50

Arroz Seco de Verduras, Zanahorias Pequeñas y Trufa

Arròs Caldos de Llamàntol (Mínim 2 Persones)  26,00

Arroz Caldoso de Bogavante (Mínimo 2 Personas)

Arròs Sec d’ànec, Foie y Pernil d’Ànec 25,50

Arroz Seco de Pato, Foie y Jamón de Pato

Arròs de gambes amb carpaccio de gamba vermella  26,50

Arroz de gambas con carpaccio de gamba roja

PEIX / Pescado

Turbot Al forn Al Estilo "Santurce"  26,50

Rodaballo al horno al estilo "Santurce"

Bacallà Confitat amb Ceba, cigrons i Formatge de Ger  26,30

Bacalao Confitado con cebolla, garbanzos y Queso de Ger

Galta de tonyina fresca a la brasa amb salsa de cítrics  26,00

Carrillera de Atún fresca a la brasa con salsa de cítricos



Gluten



Fruits Secs



Marisc



Làctics



Soja

CARNS / Carnes

Confit d'Ànec amb Pera 	19,00
<i>Confit de Pato con Pera</i>	
Espatlla de Xai al Forn a Baixa Temperatura (6 Hores) 	28,00
<i>Paletilla de Cordero al Horno a Baja Temperatura (6 Horas)</i>	
Melós de Vedella amb Foie y Farcellets de Carbassa 	25,50
<i>Meloso de Ternera con Foie y Paquetitos de Calabaza</i>	
Carrer de Xai Al Jerez, amb Crosta de Mostassa  	24,50
<i>Costillar de Cordero estilo Jerez, con "Crosta" de Mostaza</i>	
Peus de porc farcits de llagostins amb cargols  	25,50
<i>Pies de Cerdo rellenos de langostinos, con caracoles</i>	



Gluten



Fruits Secs



Marisc



Làctics



Soja