



## ENTRANTS · ENTRANTES

---

|                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Amanida de formatge de cabra cruixent amb pasta brie<br>préssec natural amb almívar i vinagreta de mel. /<br><i>Ensalada de queso de cabra crujiente con pasta brie<br/>melocotón en almibar y vinagreta de miel.</i> | 15.00 |
| Remenat de bolets amb alls tendres i encenalls de pernil ibèric. /<br><i>Revuelto de setas con ajos tiernos y virutas de jamón ibérico.</i>                                                                           | 16.00 |
| Esqueixada de bacallà i anxoves amb toc d'olivada. /<br><i>“Esqueixada” de bacalao con anchoas con toque de olivada.</i>                                                                                              | 18.00 |
| Tartar de vedella amb emulsió de bitxo. /<br>Tartar de ternera con emulsión de bicho.                                                                                                                                 | 19.00 |
| Canelons de carn casolans gratinats. /<br><i>Canelones de carne caseros gratinados.</i>                                                                                                                               | 15.00 |
| Canelons de bolets silvestres gratinats amb parmesà. /<br><i>Canelones de setas silvestres gratinados con parmesano.</i>                                                                                              | 14.00 |
| Escudella Catalana / <i>Escudella Catalana.</i>                                                                                                                                                                       | 13.00 |
| Cargols dolços i coents / <i>Caracoles dulces y picantes.</i>                                                                                                                                                         | 16.00 |

## CARNS A LA BRASA VOLCÀNICA · CARNES A LA BRASA VOLCÁNICA

---

|                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Llonganissa del poble. / <i>Longaniza del pueblo.</i>                                                                    | 13.00 |
| Cuixa de pollastre / <i>Muslo de pollo</i>                                                                               | 12.00 |
| Graellada de carn (Llonganissa, cansalada i butifarra). /<br><i>Parrillada de carne (Longaniza, panceta i butifarra)</i> | 19.00 |
| Costella i ronyonada de xai. / <i>Costillar y riñonada de cordero.</i>                                                   | 21.00 |
| Entrecot de vedella 300gr. / <i>Entrecot de ternera 300gr.</i>                                                           | 23.00 |
| Filet de vaca 220gr. / <i>Filete de vaca 220gr.</i>                                                                      | 25.00 |
| Pota de pop. / <i>Pata de pulpo.</i>                                                                                     | 24.00 |
| Calamar potera. / <i>Calamar potera.</i>                                                                                 | 18.00 |

## PLATS DE XUP-XUP · PLATOS DE CHUP-CHUP

---

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cassola de galta de porc al vi negre. /<br><i>Cazuela de galdas de cerdo al vino tinto.</i>                                        | 15.00 |
| Cassola de peus de porc amb escamarlans. /<br><i>Cazuela de pies de cerdo con cigalas.</i>                                         | 21.00 |
| Cua de bou estofada. / <i>Rabo de toro estofada.</i>                                                                               | 18.00 |
| Costella Angus a baixa temperatura acabat a la graella 500gr. /<br><i>Costilla Angus a baja temperatura acabada a la parrilla.</i> | 20.00 |
| Espatlla de cabrit amb mel i romaní. /<br><i>Espalda de cabrito a la miel y romero.</i>                                            | 29.00 |
| Porc senglar estofat amb picada catalana. /<br><i>Jabalí estofado con picada catalana.</i>                                         | 18.00 |
| Bacallà gratinat al forn amb all i oli de codonyat. /<br><i>Bacalao gratinado al horno con alioli de membrillo.</i>                | 20.00 |