

**dalt**  
**de**  
**RESTAURANT**  
**el**

**LA NOSTRA PROPOSTA / NUESTRA PROPUESTA**

**Preu menú sencer / Precio menú entero: 24,00 €**

**Preu mig menú primer plat / Precio medio menú primer plato: 14,40 €**

**Preu mig menú segon plat / Precio medio menú segundo plato: 16,80€**

*iva inclòs / iva incluido*

**Inclou pa, beguda (1 per persona: aigua, copa de vi o refresc), postre o cafè**

***Incluye pan, bebida (1 por persona: agua, copa de vino o refresco), postre o café***

## PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

# BRASA R A S E R I A

### **Musclos de roca**

*Mejillones de roca*

### **Cloïsses gallegues**

*Almejas gallegas*

### **Cargols a la llauna amb allioli**

*Caracoles a la "llauna" con alioli*

### **Verdures a la brasa amb mozzarella fumada i oli de pesto**

*Verduras a la brasa con mozzarella ahumada y aceite de pesto*

### **Spaghetтини amb gules a la brasa amb all i bitxo**

*Spaghetтини con guilas a la brasa con ajo y guindilla*

### **Pop de la costa a la brasa amb parmentier d'oli d'oliva i pebre vermell de la Vera**

*Pulpo de costa a la brasa con parmentier de aceite de oliva y pimentón de la Vera*  
(supl. 2,50€)

\*\*\*\*\*

### **Amanida amb roastbeef de llata de vedella, poma escalivada i fruita seca**

*Ensalada con roastbeef de llata de ternera, manzana escalivada y frutos secos*

### **Xatonada amb mongetes del ganxet, bacallà, escarola, anxoves i pols d'oliva negra**

*"Xatonada" de alubias del "ganxet", bacalao, escarola, anchoas y polvo de aceituna negra*

### **Milfulls de carxofa, patata i gingebre en salsa verda**

*Milhojas de alcachofa, patata i jengibre en salsa verde*

### **Trinxat de carxofes amb botifarra del perol de Jafre**

*"Trinxat" de alcachofas con butifarra del perol de Jafre*

### **Trencadissa d'ous ferrats amb pernil ibèric i pebrots del Padrón**

*Rotura de huevos fritos con jamón ibérico y pimientos de Padrón*

### **Carpaccio de vedella, rucca, parmesà i vinagreta de balsàmic**

*Carpaccio de ternera, rúcula, parmesano y vinagreta de basámico*

### **Espaguetis de carbassó amb crema de formatge de cabra, nous, daus de remolatxa, herbes fresques i rave**

*Espaguetis de calabacín con crema de queso de cabra, nueces, dados de remolacha, hierbas frescas y rábanos*

### **Risoto de trompetes de la mort, boletes de botifarra, espàrrecs verds i cruixent de parmesà**

*Risotto de trompetas de la muerte, bolitas de butifarra, espárragos verdes y crujiente de parmesano*

### **Pastís de patata, sobrasada, ou escumat i formatge de Maó**

*Pastel de patata, sobrasada, huevo poché y queso de Mahón*

### **Callos amb cap i pota i cigrons**

*Callos con "cap i pota" y garbanzos*

## PER CONTINUAR / PARA CONTINUAR

# BRASERIA

### **Peix del dia a la brasa**

*Pescado del día a la brasa*

### **Arròs mariner al carbó amb sípia, musclos i gambes**

*Arroz marinero al carbón con sepia, mejillones y gambas*

### **Peus de porc a la brasa amb mongetes del ganxet**

*Pies de cerdo a la brasa con alubias del "ganxet"*

### **Espatleta de cabrit a la brasa amb carxofes i cebes glacejades (supl. 5,00€)**

*Paletilla de cabrito a la brasa con alcachofas y cebollas glaseadas*

### **Entrecot de vedella a la brasa amb patates al caliu i pebrots del Padrón (supl. 3,30€)**

*Entrecot de ternera con patata "al caliu" y pimientos de Padrón*

### **Mitjana de vaca vella a la brasa amb pebrots del piquillo**

*Chuletón de vaca vieja a la brasa con pimientos del piquillo*

(supl. 7,00€x persona / mínim 2 persones)

\*\*\*\*\*

### **Tataki de tonyina amb chutney de mango a la brasa, pak-choi, shitake i salsa kimchi**

*Tataki de atún con chutney de mango a la brasa, pak-choi, shitake y salsa kimchi*

### **Mandonguilles de sípia amb cansalada de coll i textures de pèsols**

*Albóndigas de sepia con tocino de papada y textura de guisantes*

### **Llom de rap a la donostiarra amb cremós de patata, tallarines de calamar i caramel de marisc**

*Lomo de rape a la donostiarra con cremoso de patata, tallarines de calamar y caramelo de marisco*

### **Arròs melós de pollastre de corral, carxofes i cebetes glacejades**

*Arroz meloso de pollo de corral, alcachofas y cebollitas glaseadas*

### **Cua de bou esmicolada guisada amb vi negre, escuma de patata i cebetes glacejades**

*Rabo de buey desmigado guisado con vino tinto, espuma de patata y cebollitas glaseadas*

### **Hamburguesa de porc ibèric amb "tranchete" de Torta del Casar, pernil cruixent i patata palla**

*Hamburguesa de cerdo ibérico con "tranchete" de Torta del Casar, jamón crujiente y patata paja*

### **Steak tartar amb coca de pa a la brasa, salsa barbacoa casolana i reducció de bourbon**

*Steak tartar con coca de pan a la brasa, salsa barbacoa casera y reducción de bourbon*

### **Carré de xai de Sant Boi amb gra de fajol, espinacs saltats, allioli de codony i suc del seu rostit**

*Carré de cordero de Sant Boi con trigo sarraceno, espinacas salteadas, alioli de membrillo y jugo de su asado*

### **Filet de porc ibèric amb pisto manxec i mussolina de pernil**

*Filete de cerdo ibérico con pisto manchego y muselina de jamón*

### **Canelons de llebre royal amb cremós de ceps i oli de tòfona (supl. 2,50€)**

*Canelones de liebre royal con cremoso de setas de Burdeos y aceite de trufa*

**VINS RECOMANATS / VINOS RECOMENDADOS**

**Celistia blanc - D.O. Costers del Segre \_\_ 14,90€**  
Viognier, Macabeo

**Petites Estones negre - D.O. Montsant \_\_ 17,50€**  
Garnatxa, Samsó

**Camins del Priorat negre - D.O. Priorat \_\_ 23,90€**  
Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carinyena, Sirah

**Conde de San Cristobal - D.O. Ribera del Duero \_\_ 19,50€**  
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Marqués de Vargas Reserva - D.O. Rioja \_\_ 20,90€**  
Tempranillo, Mazuelo, Garnatxa

\*\*\*\*\*

*iva inclòs/iva incluído*

**dalt**  
**de**  
**RESTAURANT**  
**el**

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.  
Sol·licitin informació al nostre personal. Moltes gràcies.

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.*