

Carta

Plato de jamón ibérico de Jabugo (80 gr.) con picos	18,00
Olla de "escudella" de payés	9,50
Sopa de cebolla con huevo de payés gratinado con queso	9,50
Ensalada mezclum con ceps, cebolla confitada, tomate seco y queso de cabra	10,50
"Xató" de Vilanova con escarola, bacallao, anchoas y romesco	10,50
Tagliatelles frescos salteados con verduritas, langostinos y soja	9,50
Huevos ecológicos fritos con jamón de Jabugo, patatas panaderas y virutas de trufa	13,00
Croquetas gourmet - de cocido, de chipirones en su tinta, de ceps y de jamón	11,00
Caracoles guisados con panceta y chorizo	13,00
Trinxat de la Cerdanya	10,50
Paella marinera (min. 2 raciones)	15,00
Cazuela de arroz de montaña (min. 2 raciones)	15,00
Lenguado a la plancha con veruritas frescas	19,00
Anillas de calamar a la andaluza	13,00
Bacalao a la catalana con pasas y piñones	16,50
Calamares rellenos mar y montaña	14,00
Pie de cerdo relleno de butifarra negra, piñones y setas	11,00
Hamburguesa con espárragos verdes, queso de cabra y setas	11,00
Cordero al horno deshuesado con patatas panaderas	15,00
Costillitas de cabrito rebozadas con chips de verduras	16,50
Entrecot de ternera a la piedra	17,00
Filete de ternera a la piedra	19,50
Pan de cristal con tomate	3,00
Pan de payés tostado con tomate	2,50

Los Postres

Crema catalana	4,50
Requesón con miel	4,50
Granada con moscatel	4,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,00
Pastel de queso con mermelada de arándanos	5,50
Sorbete de mojito	5,00

Menú de "Tardor"

Olla de "escudella" de payés

"Xató" de Vilanova con escarola, bacalao, anchoas y romesco

"Trinxat" de la Cerdanya

Gran canelón con bechamel de trufa, gratinado con emmental

Caracoles guisados con panceta y chorizo

--

"Carn d'olla"

(pelota, butifarra blanca y negra, gallina, ternera, oreja de cerdo, panceta, garbanzos, patata, col, zanahoria, nabo, puerro y apio)

Cazuela de arroz de montaña (min. 2 racions)

Confit de pato con manzana caramelizada

Entrecot de ternera (200gr.) a la brasa con pimientos de Padrón

Fritura de calamares, langostinos y pescadito

--

Crema catalana o Requesón con miel o Granada con moscatel

--

Agua Mineral

25 Euros (iva incluido)

Vinos

		75 cl.	Botella pequeña	Copa
<i>Vinos Blancos</i>				
Sumarroca blanc de blancs	Penedès	12,50		3,50
Gramona Gessamí	Penedès	19,50	14,00	
El Perro Verde - verdejo	Rueda	17,50		
O Luar Do Sil - godello	Valdeorras	18,50		
<i>Vinos Rosados</i>				
Sumarroca rosat	Penedès	12,50		3,50
Augustus rosat	Penedès	16,50		
<i>Vinos Tintos</i>				
Sumarroca negre	Penedès	12,50		3,50
Mas Petit	Penedès	15,00		
Can Feixes negre selecció	Penedès	16,50		
Torres Atrium Merlot	Penedès	19,75		
Mas Irene	Penedès	25,00		
Gran Caus negre 2011	Penedès	28,50		
Castell del Remei Gotim Bru	Costers del Segre	16,50	13,00	
La nit de les Garnatxes	Montsant	18,50		5,00
L'inconscient	Priorat	19,50		
Camins del Priorat	Priorat	25,00		
Sierra Cantabria Selección	Rioja	15,00		4,00
Remelluri Reserva	Rioja	28,50		
Ramón Bilbao Crianza	Rioja	-	14,00	
Protos Roble	Ribera del Duero	17,50		
Emilio Moro	Ribera del Duero	25,50		
<i>Sangrias</i>				
Sangría de vino - 1 litro		19,00		
Sangría de cava - 1 litro		24,00		
<i>Cavas</i>				
Sumarroca Brut Reserva		19,00		
Llopart Integral Brut Nature		24,50	16,50	
Gramona Imperial Brut Gran Reserva		29,50		