

ENTRETENIMENTS

- Anxova de L'Escala 00 amb oli d'oliva Arbequina i pebre negre 3€/u.
- Croqueta cremosa de pollastre de pagès rostit 2,8€/u.
- Bunyol de bacallà i sobrassada de Mallorca amb mel de flors 3€/u.
- “Ensaladilla” de patata confitada, ou dur, tonyina en oli, maionesa i piparra d'Ibarra 9€
- Fritura d'albergínia a la mel i llima 8€
- Tàrtar de salmó, alvocat i mango amb aromes Nikkei 13€
- Llagostins cruixents a l'estil vietnamita - 4ut. 9€
- Patates bombó farcides de salsa “Brava” i all i oli d'alls escalivats 8€
- Xoriç Criollo a la brasa amb “Chimichurri” 7€
- Pernil d'espàtlla ibèrica d'aglà D.O. Guijuelo -100 gr. 22€
- Torrada de pa de pagès de forn de llenya, tomàquet de penjar i all sec 3€
- “Baguette” sense gluten 2,5€

ENTRANTS / PLATETS

Freds i Calents

- Salmorejo cordovès - Sopa freda de tomàquet emulsionada amb encenalls de pernil d'espàtlla ibèrica i ou de guatlla 12€
- Amanida de préssec d'estació a la mel i canyella, burrata italiana, brots verds i pesto d'alfàbrega i festucs 15€
- Tàrtar de gamba amb alvocat i ametlla 17€
- Tomàquet ibèric, ventresca de tonyina, ceba encurtida i Kalamata 14€
- Steak Tartar de filet de vedella tallat a ganivet 15€
- Calamar de costa a l'andalusa, ceba confitada i salsa Tàrtara 18€
- Musclos “Bouchot” D.O. Bretanya francesa a la salsa Cafè de París 14€
- Ous ferrats amb “puntilla”, patates fregides i pernil d'espàtlla ibèrica 12€
- Cargols Bové a la Llauna amb les seves salses 17€
- Graellada de verdures i hortalisses a la brasa amb salsa Romesco 14€

CARNS A LA BRASA

Selecció d'Origen

- Entrecot sense os de vedella de Girona - 250 gr. 22€
- Filet de vedella de Girona - 250 gr. 28€
- Llom Alt sense os “Rib-Eye “ raça Wolowina - 250 gr. 35€
- Entranya de vedella - Tall argentí - 250 gr. 17€
- Ploma de porc ibèric d'aglà D.O. Sierra de Aracena (Huelva) - 200 gr. 20€
- Costelles i mitjanes de xai de Terol 25€
- Peus de porc de Can Vador 16€
- Botifarra artesana de Vallromanes amb un punt de pebre negre 14€
- Cuixa / Pit de pollastre de pagès 14€
- Guarnició a escollir: Verdures a la brasa / Patates fregides / Mongetes seques / Pebrots del Piquillo i patatones especiades*
- Salses: All i oli / Romesco / Mostassa Antiga o Dijon / “Chimichurri” 2€

LA NOSTRA CUINA

- Suprema de corball al forn, bimi brasejat, salsa Pil-Pil i refregit d'all i bitxo 20€
- Caneló de rap i gamba napat amb salsa de crustacis 20€
- Pota de pop a la brasa, patata a la “Cullera” i oli de pebre vermell de La Vera 25€
- Mar i Muntanya de calamar del Mediterrani farcit de carn, botifarra del Perol i les seves potetes 22€
- Paella marinera de sèpia de costa, musclos de roca del Delta de l'Ebre i gamba vermella 25€
- Cua de rap al forn al “All i Pebre” amb patatones panaderes S/M

Iva Inc.

En cas d'intolerància o al·lèrgia comunicar-ho al nostre personal

ENTRETENIMENTOS

Anchoa de L'Escala 00 con aceite de oliva Arbequina y pimienta negra 3€/u.

Croqueta cremosa de pollo de payés rustido 2,8€/u.

Buñuelo de bacalao y sobrasada de Mallorca con miel de flores 3€/u.

“Ensaladilla” de patata confitada, huevo duro, atún en aceite, mayonesa y piparra de Ibarra 9€

Fritura de berenjena a la miel y lima 8€

Tartar de salmón, aguacate y mango con aromas Nikkei 13€

Langostinos crujientes al estilo vietnamita - 4ud. 9€

Patatas bombón rellenas de salsa “Brava” y alioli de ajos escalibados 8€

Chorizo Criollo a la brasa con Chimichurri 7€

Jamón de paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo - 100 gr. 22€

Tostada de pan de payés de horno de leña, tomate de colgar y ajo seco 3€

“Baguette” sin gluten 2,5€

ENTRANTES / PLATILLOS

Fríos y Calientes

Salmorejo cordobés - Sopa fría de tomate emulsionada con virutas de jamón de paletilla ibérica y huevo duro de codoniz 12€

Ensalada de melocotón de estación a la miel y canela, burrata italiana, brotes verdes y pesto de albahaca y pistacho 15€

Tartar de gamba con aguacate y almendra 16€

Tomate ibérico, cebolla encurtida, ventresca de atún y Kalamata 14€

Steak Tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo 15€

Calamar de costa a la andaluza, cebolla confitada y salsa Tártara 18€

Mejillones “Bouchot” D.O. Bretaña francesa a la salsa Café de París 14€

Huevos fritos con puntilla, patatas fritas y jamón de paletilla ibérica 12€

Caracoles Bové a la “Llauna” con sus salsas 17€

Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco 14€

CARNES A LA BRASA

Selección de Origen

Entrecot sin hueso de ternera de Gerona - 250 gr. 22€

Solomillo de ternera de Gerona - 250 gr. 28€

Lomo Alto sin hueso “Rib-Eye” raza Wolowina - 250 gr. 35€

Entraña de ternera - Corte argentino - 250 gr. 17€

Pluma de cerdo ibérico de bellota D.O Sierra de Aracena (Huelva) - 250 gr. 20€

Costillas y chuletas de cordero de Teruel 25€

Manitas de cerdo de Can Vador 16€

Butifarra artesana de Vallromanés con un punto de pimienta negra 14€

Muslo / Pechuga de pollo de payés 14€

Guarnición a elegir: Verduras a la brasa / Patatas fritas / Judías secas / Pimientos del Piquillo y patatitas especiadas

Salsas: Alioli / Romesco / Mostaza Antigua o Dijon / Chimichurri 2€

NUESTRA COCINA

Suprema de corvina al horno, bimi braseado, salsa Pil Pil y refrito de ajo y guindilla 20€

Canelón de rape y gamba napado con salsa de crustáceos 20€

Pulpo a la brasa, patata a la “Cuchara” y aceite de pimentón de La Vera 25€

Mar y Montaña de calamar del Mediterráneo relleno de carne, butifarra del Perol y sus patitas 22€

Paella marinera de sepia de costa, mejillones de roca del Delta del Ebro y gamba roja 25€

Cola de rape al horno al “All i Pebre” con patatitas panaderas S/M

Iva Inc.

En caso de intolerancia o alergia comunicarlo a nuestro personal

ENTERTAINMENTS

Anchovy fillet from L'Escala 00, Arbequina olive oil & black pepper 3€/u.
Creamy roasted chicken croquette 2,8€/u.
Cod Fritter with Sobrassada from Mallorca & flower honey 3€/u.
Cold russian salad of candied potato, boiled egg, tuna in oil, mayonnaise & Ibarra green chili 9€
Fried eggplant with honey & lime 8€
Salmon, avocado and mango tartar with Nikkei flavours 13€
Crispy prawns vietnamese style - 4 ud. 9€
Baby potato stuffed with our "Brava" spicy sauce & roaste garlic aioli 8€
Grilled argentine Criollo sausage with Chimichurri sauce 7€
Iberian acorn-fed ham D.O. Guijuelo - 100 gr. 22€
Farmhouse bread from a wood-fired oven, hanging tomato and garlic 3€
"Baguette" without gluten 2,5€

STARTERS & SMAL PLATES "TAPAS"

Cold & Warm

Salmorejo cordobés - Tomato emulsion cold soup with iberian ham shavings & boiled quail egg 12€
Honey and cinnamon seasonal peach salad, Italian burrata, green shoots and basil with pistachio pesto 15€
Shrimp tartar with avocado and almonds 16€
Iberian farm tomato, pickled onion, tuna belly & Kalamata olives 14€
Steak Tartar sirloin steak chopped by knife 15€
Andalusian-style fried coast squid, onion confit & Tartara sauce 18€
'Bouchot' Mussels D.O. Brittany with Café de Paris sauce 14€
Fried eggs with lace, french fries & Iberian acorn-fed ham 12€
"Bové" snails baked to "La Llauna" with sauces on the side 17€
Grilled fresh vegetables with Romesco sauce 14€

MEAT SELECTION

Selection of Origin

Boneless sirloin beef steak from Girona - 250 gr. 22€
Tenderloin beef from Girona - 250 gr. 28€
Cube Roll "Rib-Eye" Wolowina beef - 250 gr. 35€
Beef skirt steak from Girona - Argentinian cut - 250 gr. 17€
"Pluma" · Front loin of acorn-fed Iberian pork (Sierra de Aracena (Huelva) - 250 gr. 20€
Ribs & chops of Teruel lamb 25€
Can Vador's pork trotters 16€
Artisan pork sausage from Vallromanes 14€
Drumstick or breast farm chicken 14€
Side to choose: Grilled vegetabes / French fries / White beans / Piquillo red pepper with roasted potatoes
Sauces: Aioli / Romesco / Ancienne or Dijon Mustard / Chimichurri 2€

MAIN DISHES

Baked croaker supreme, grilled broccoli bimi, Pil Pil suace, stir-fry garlic & red chilli 20€
Monkfish and shrimp cannelloni with a crustacean sauce 20€
Grilled on the barbacue octopus, smashed potato and La Vera red paprika oil 25€
Sea & Mountain - Stewed Mediterranean squid stuffed with meat, Perol sausage and its tentacles 22€
Seafood rice paella with shore cuttlefish, "Delta del Ebre" rock mussels and red shrimp 25€
Baked monkfish tail with garlic & pepper sauce & "Boulangère" potatoes S/M

Vat Inc.

In case of intolerance or food allergy, communicate it to ou staff