

PER COMPARTIR

TO SHARE

-  **Patates braves** 5,00 €
Bravas potatoes
-  **Xips de carxofa (temporada)** 7,00 €
Artichoke chips (season)
-   **Bunyols de bacallà (6 unitats)** 7,00 €
Cod fritters (6 units)
-   **Cues de llagostí amb cloïsses i allets tendres (temporada)** 12,00 €
Shrimp tails with clams and tender garlicks (season)
-   **Calamarcets a l'andalusa** 12,00 €
Andaluza squid
-   **Vieires gratinades amb all i oli (4 unitats)** 18,00 €
Scallops au gratin with alioli (garlic sauce) (4 units)
-  **Montaditos de foie (2 unitats)** 12,00€
Small sandwich of foie gras (2 units)
-  **Montaditos de filet d'anoll (2 unitats)** 8,00 €
Small sandwiches of yearling Sirloin (2 units)
-  **Broquetes 3 carns (2 unitats)** 7,00 €
3 meats brochette (2 units)
-   **Croquetes de pernil ibèric (4 unitats)** 7,00 €
Croquettes of Iberian ham (4 units)
-  **Xoriço picant a la brasa (4 unitats)** 7,00 €
Charcoal-grilled chorizo (spicy Spanish sausage) (4 units)
- Pernil ibèric de gla tallat a ganivet (Jabugo)** 24,00 €
Acorn-fed iberico ham cut with a knife (Jabugo)
-  **Anxoves del Cantàbric (6 unitats)** 12,00 €
Cantabrian anchovies (6 units)
-  **Formatge curat d'ovella** 7,00 €
Sheep cured cheese
-  **Pa amb tomàquet** 1,50 €
Bread with tomato

ENTRANTS

STARTER







- Bolets saltejats amb all i julivert (temporada)** 14,00 €
Mushrooms sautéed with garlic and parsley (season)
- Carxofes confitades amb pernil Ibèric (temporada)** 14,00 €
Candied artichokes with Iberian ham (season)
-   **Farcellets de bolets i foie amb salsa de ceps** 14,00 €
Sacks of mushrooms and foie gras with "ceps" sauce
-   **Ous cabrejats** 8,00 €
Pissed off eggs
-   **Ous amb patates i foie** 12,00 €
Eggs with potatoes and foie gras
-   **Canelons 3 carns amb bolets i foie** 12,00 €
Cannelloni 3 meats with mushrooms and foie gras

AMANIDES

SALADS

-   **Amanida de Formatge de cabra** 9,00 €
Fulles tendres, maduixots, codony i vinagreta de festucs
Goat cheese salad
Tender leaves, strawberries, quince and pistacchio vinaigrette
-   **Amanida de salmó fumat** 12,00 €
Fulles tendres, alvocat, pera i vinagreta de pinyons
Smoked salmon salad
Tender leaves, avocado, pear and pine nut vinaigrette
-   **Amanida de calamarcets** 12,00 €
Fulles tendres, espàrrecs frescos, pinya natural i vinagreta de mostassa
Squid salad
Tender leaves, fresh asparagus, natural pineapple and mustard vinaigrette
-   **Amanida de ventresca de tonyina** 10,00 €
3 tomàquets, ceba tendra, i vinagreta de nous
Tuna belly salad
3 tomatoes, tender onion, and walnut vinaigrette
- Amanida de foie** 12,00 €
Fulles tendres, fruits vermells, mango i vinagreta de P.X.
Foie gras salad
Tender leaves, red fruits, mango and P.X. vinaigrette


ARROSSOS A LA BRASA D'ALZINA (MÍNIM 2 PERSONES, PREU PER RACIÓ) CHARCOAL-GRILLED RICE (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER RATION)

-    **Paella Marinera 16,00 €**
Marinera Paella
-  **Arròs de calamarçets i cloïsses 16,00 €**
Squid and clams rice
-  **Arròs de carxofes i llagostins (temporada) 16,00 €**
Artichokes and shrimp rice (season)
-  **Arròs de bacallà i espàrrecs frescos 16,00 €**
Cod and fresh asparagus rice
- Arròs de galta de vedella i botifarra 16,00 €**
Rice with beef and sausage cheeks
- Arròs de colomí 20,00 €**
Pigeon rice
-  **Arròs negre 16,00 €**
Black rice
-    **Arròs caldós de llamàntol 24,00 €**
Boiled lobster rice


CARNS A LA BRASA D'ALZINA CHARCOAL-GRILLED MEATS

- Mitjana de llom alt (2 persones) 4,00 € els 100 g.**
(Anoll de Girona de breu maduració)
T-bone steak (2 people)
(Yearling of Gerona of brief maturation)
- Entrecot de llom baix 16,00 €**
(Anoll de Girona de breu maduració)
Beef tenderloin under
(Yearling of Gerona of brief maturation)
- Filet 18,00 €**
(Anoll de Girona de breu maduració)
Sirloin
(Yearling of Gerona of brief maturation)
- Costelles de xai 16,00 €**
Lamb ribs
- Botifarra 10,00 €**
Butifarra

PEIXOS A LA BRASA D'ALZINA CHARCOAL-GRILLED FISH

-  **Salmó, Bacallà o Tonyina 14,00 €**
Salmon, Cod or Tuna

ELS NOSTRES PLATS DE SEMPRE OUR TRADITIONAL DISHES



-  **Risotto de bolets amb foie 16,00 €**
Mushroom risotto with Foie gras
-   **Bacallà confitat al gust: (all i oli, mostassa o romesco) 14,00 €**
Cod confit to taste: (alloli, mustard or romesco)
-  **Orada o Llobarro a la sal (2 persones) 4,00 € els 100 g.**
Gilthead Sea Bass or Sea Bass (2 people)
- Galta de vedella, baixa temperatura 14,00 €**
Calf cheek, low temperature
- Foie d'ànec, compota de poma i P.X. 22,00 €**
Foie gras made of duck, applesauce and P.X.
- Filet d'anoll amb foie d'ànec i salsa d'Oporto 24,00 €**
Sirloin of yearling with duck and Porto sauce
- Melós de xai en terrina 16,00 €**
Sweet lamb in tub
-    **Steak Tàrtar tallat a ganivet 22,00 €**
Steak Tartare cut by knife



ENTRE PA & PA (PA AMB I SENSE GLUTEN)



LES NOSTRES BURGERS SÓN D'ANOLL DE GIRONA DE BREU MADURACIÓ FETES A LA BRASA D'ALZINA



BREAD & BREAD (BREAD WITH AND WITHOUT GLUTEN)




OUR BURGERS ARE MADE OF YEARLING OF GERONA OF BRIEF MATURATION MADE ON CHARCOAL-GRILLED



  **Burguer Càntabra 10,00 €**
Compota de poma i formatge de cabra
Cantabrian Burger
Compote of apple and goat cheese


  **Burguer 4 formatges 10,00 €**
Emmental, brie, cabra i blau
Burger 4 cheeses
Emmental, brie, goat and blue cheese

  **Burguer Calasanz 12,00 €**
Foie, brie i confitura de figues
Burger Calasanz
Foie gras, brie and fig jam

  **Burguer Clàssica 10,00 €**
Ceba caramel·litzada, beicon i emmental
Classic Burger
Caramelized onion, bacon and emmental

   **Pepito de pollastre 10,00 €**
Tempura de pollastre, beicon, emmental i maionesa
Pepito de pollo
Chicken, bacon, emmental and mayonnaise

  **Burrito de xai 12,00 €**
Foie, brie i confitura de figues
Lamb burrito
Foie gras, brie and fig jam

   **Burrito vegetarià 10,00 €**
Verdures rostides, ou fregit i formatge de cabra
Vegetarian burrito
Roasted vegetables, fried egg and goat cheese

LES POSTRES ELABORADES A CASA


DESSERTS HOME-MADE

  **Tiramisú 6,00 €**
Tiramisu

   **Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 6,00 €**
Chocolate brownie with vanilla ice cream


   **Couland de xocolata amb gelat de vainilla (20 minuts) 7,00 €**
Chocolate couland with vanilla ice cream (20 minutes)

  **Crema Catalana 5,00 €**
Catalan Cream

 **Arròs amb llet 5,00 €**
Rice with milk

 **Panna cotta 5,00 €**
Panna cotta

Amanida de fruites naturals 5,00 €
Natural fruit salad

 **Maduixots amb nata (temporada) 5,00 €**
Strawberries with cream (season)

 **Mel i Mató amb codony 5,00 €**
Miel y Mató (honey and sweet cheese) with quince



Persones amb al·lèrgies o intoleràncies consultar al nostre personal
People with allergies or intolerances consult our staff

I.V.A. INCLÒS
V.A.T. INCLUDED