











PARA COMPARTIR POUR PARTAGER

-  **Patatas bravas 5,00 €**
Patates sautés
-  **Chips de alcachofas (temporada) 7,00 €**
Pépites d'artichauts (de saison)
-  **Buñuelos de bacalao (6 unidades) 7,00 €**
Beignets de morue (6 unités)
-  **Colas de langostinos con almejas y ajitos tiernos (temporada) 12,00 €**
Queues de crevettes aux palourdes et aillets tendres (de saison)
-  **Calamarcitos Andaluza 12,00 €**
Petits calamars à l'Andaluse
-  **Vieiras gratinadas con all i oli (4 unidades) 18,00 €**
Pétoncles gratinés à l'ailoli (4 unités)
-  **Montaditos de foie (2 unidades) 12,00 €**
Montaditos de foie (2 unités)
-  **Montaditos de Solomillo de añojo (2 unidades) 7,00 €**
Montaditos de filet de bouvillon (2 unités)
-  **Brocheta picante 3 carnes (2 unidades) 7,00 €**
Brochette de 3 viandres (2 unités)
-  **Croquetas de jamón Ibérico (4 unidades) 7,00 €**
Croquettes de jambon ibérique (4 unités)
-  **Chorizo picante a la brasa (4 unidades) 7,00 €**
Saucisse chorizo épicée à la braise (4 unités)
- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (Jabugo) 24,00 €**
Jambon ibérique de gland coupé au couteau (Jabugo)
-  **Anchoas del Cantábrico (6 unidades) 12,00 €**
Anchois du Cantabrique (6 unités)
-  **Queso curado de oveja 7,00 €**
Fromage de brebis affiné
-  **Pan con tomate 1,50 €**
Pain à la tomate

ENTRANTES ENTRÉES

- Setas salteadas con ajo y perejil (temporada) 14,00 €**
Champignons sautés à l'ail et au persil (de saison)
- Alcachofas confitadas con jamón Ibérico (temporada) 14,00 €**
Artichauts confits au jambon ibérique (de saison)
-  **Farsellet de setas y foie con salsa de "ceps" 14,00 €**
Sachets de champignons et foie avec sauce aux ceps (boletus edulis)
-  **Huevos cabreados 8,00 €**
Oeufs épicés
-  **Huevos con patatas y foie 12,00 €**
Oeuf avec pommes de terres et foie
-  **Canelones 3 carnes con setas y foie 12,00 €**
Cannellonis aux 3 viandes avec champignons et fuet

ENSALADAS SALADES

-  **Ensalada de Queso de cabra 9,00 €**
Hojas tiernas, fresones, membrillo y vinagreta de pistachos
Salade de fromage de chèvre
Feuilles tendres, fraises, coing et vinaigrette aux pistaches
-  **Ensalada de salmón ahumado 12,00 €**
Hojas tiernas, aguacate, pera y vinagreta de piñones
Salade de saumon fumé
Feuilles tendres, avocat, poire et Vinaigrette aux pignons
-  **Ensalada de calamarcitos 12,00 €**
Hojas tiernas, espárragos frescos, piña natural y vinagreta de mostaza
Salade de petits calmars
Feuilles tendres, asperges fraîches, ananas naturel et vinaigrette à la moutarde
-  **Ensalada de ventresca de atún 10,00 €**
3 tomates, cebolla tierna, y vinagreta de nueces
Salade de thon
3 tomates, oignons tendres et vinaigrette aux noix
- Ensalada de foie 12,00 €**
Hojas tiernas, frutos rojos, mango y vinagreta de P.X.
Salade de foie
Feuilles tendres, fruits rouges, mangue et vinaigrette de P.X.

ARROCES A LA BRASA DE ENCINA (MÍNIMO 2 PERSONAS PRECIO POR RACIÓN) RIZ À LA BRAISE DE BOIS DE CHÊNE (MINIMUM 2 PERSONNES: PRIX PAR RATION)

Arroz de verduras y setas 16,00 €
Riz aux légumes et aux champignons



Paella Marinera 16,00 €
Paella Marinera



Arroz de calamaritos y almejas 16,00 €
Riz aux petits calamar et palourdes



Arroz de alcachofas y langostinos (temporada) 16,00 €
Riz aux artichauts et crevettes (de saison)



Arroz de bacalao y espárragos frescos 16,00 €
Riz à la morue et asperges fraîches

Arroz de carrillera de ternera y butifarra 16,00 €
Riz de joue de boeuf et saucisse

Arroz de pichón 20,00 €
Riz avec du pigeon



Arroz negro 16,00 €
Riz noir



Arroz caldoso de bogavante 24,00 €
Riz au bouillon avec homard

CARNES A LA BRASA DE ENCINA VIANDES À LA BRAISE BOIS DE CHÊNE

Chuletón de lomo alto (2 personas) 4,00 € los 100 g.
(Añojo de Gerona de breve maduración)
Côte de boeuf d'entrecôte (2 personnes)
(Jeune taureau de Gerone de breve maturation)

Entrecot de lomo bajo 16,00 €
(Añojo de Gerona de breve maduración)
Entrecôte de faux filet
(Jeune taureau de Gerone de breve maturation)

Solomillo 18,00 €
(Añojo de Gerona de breve maduración)
Filet
(Jeune taureau de Gerone de breve maturation)

Costillas de cordero 16,00 €
Côtes d'agneau

Butifarra 10,00 €
Saucisson catalan

PESCADOS A LA BRASA DE ENCINA POISSONS À LA BRAISE BOIS DE CHÊNE



Salmón, Bacalao o Atún 14,00 €
Saumon, cabillaud ou thon

NUESTROS PLATOS DE SIEMPRE NOS PLATS DE TOUJOURS



Risotto de setas con foie 16,00 €
Risotto aux champignons avec foie



Bacalao confitado al gusto: (all i oli, mostaza o romesco) 14,00 €
Morue confite au goût: (alioli, moutarde ou romesco)



Dorada o Lubina a la sal (2 personas) 4,00 € los 100 g.
Dorade ou mer cuit dans le sel (2 personnes)

Carrillera de ternera, baja temperatura 14,00 €
Joues de boeuf, baisse temperature

Foie de pato, compota de manzana y P.X. 22,00 €
Foie de canard, compote de pommes et P.X.

Solomillo de añojo con foie de pato y salsa de Oporto 24,00 €
Filet de jeune taureau avec foie de canard et sauce au Porto

Meloso de cordero en tarrina 16,00 €
Mielieux d'agneau en pot



Steak Tartare cortado a cuchillo 22,00 €
Steak Tartare coupé avec couteau

ENTRE PAN & PAN (PAN CON Y SIN GLUTEN)

NUESTROS BURGERS SON DE AÑOJO DE GERONA DE BREVE MADURACIÓN HECHAS A LA BRASA DE ENCINA

ENTRE PAIN & PAIN (PAIN AVEC ET SANS GLUTEN)

NOS BURGERS SONT DE JEAUNE TAUREAU DE GERONE DE BREVE MATURATION FAITES À LA BRAISE DE CHÊNE



Burger Cántabra 10,00 €
Compota de manzana y queso de cabra
Burger Cántabra
Compote de pommes et fromage de chèvre



Burger 4 quesos 10,00 €
Emmental, brie, cabra y azul
Burger 4 fromages
Emmenthal, brie, chèvre et bleu



Burger Calasanz 12,00 €
Foie, brie y confitura de higos
Burger Calasanz
Foie, brie et confiture de figues



Burger Clásica 10,00 €
Cebolla caramelizada, bacon y emmental
Burger Classique
Oignon caramélisé, bacon et emmenthal



Pepito de pollo 10,00 €
Tempura de pollo, bacon, emmental y mayonesa
Pepito de poulet
Poulet, bacon, emmenthal et mayonnaise



Burrito de cordero 12,00 €
Foie, brie y confitura de higos
Burrito d'agneau
Foie, brie et confiture de figues



Burrito vegetariano 10,00 €
Verduras asadas, huevo frito y queso de cabra
Burrito végétarien
Légumes rôtis, œuf frit et fromage de chèvre

LOS POSTRES ELABORADOS EN LA CASA

DESSERTS FAITES MAISON



Tiramisú 6,00 €
Tiramisú



Brownie de chocolate con helado de vainilla 6,00 €
Brownie au chocolat et glace à la vanille



Coulant de chocolate con helado de vainilla (20 minutos) 7,00 €
Coulant au chocolat avec glace à la vanille (20 minutes)



Crema Catalana 5,00 €
Crème Catalane



Arroz con leche 5,00 €



Panna cotta 5,00 €
Panna cotta

Ensalada de frutas naturales 5,00 €
Salade de fruits naturels



Fresones con nata (temporada) 5,00 €
Fraises à la crème (de saison)



Miel y Mató con membrillo 5,00 €
Miel et caillebotte avec du coing



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Personas con alergias o intolerancias consultar a nuestro personal

Personnes allergiques ou intolérantes consulter notre équipe

I.V.A. INCLUIDO
TVA INCLUSE