

MENÚ CHEFF 14,00 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS - 13:00 h a 16:00 h

ENTRANTS

Salmorejo o Ensalada del tiempo (vegetariano)

Ensalada Cheff, mozzarella y vinagr. de nueces (vegetariano)

Crema de guisantes, champiñones salteados (vegetariano)

Tagliatella al huevo, setas y espárragos (vegetariano)

Quiche de verduras (vegetariano)

Calabaza al horno, queso de cabra (vegetariano)

Farsellets de setas con Foie (supl. 5,00 €)

Ensalada de pulpo (supl. 5,00 €)

SEGONS

Huevos cabreados

Bacalao con chanfaiana

Atún a la brasa, Teriaki

Boquerones Andaluza

Solomillo de cerdo a la brasa, pimienta verde

Cazuelita de conejo

Pies de cerdo a la brasa, salsa de ceps

Pechuga de pollo a la brasa, tomate y aguacate

Paella a la marinera (supl. 9,00 €)

Arroz de calamar y almejas (supl. 9,00 €)

Arroz de verduras y setas (supl. 9,00 €)

Arroz del señorito (supl. 12,00 €)

Arroz de pulpo y panceta del cuello (supl. 12,00 €)

Arroz caldoso de bogavante (supl. 15,00 €)

Arroz de pies de cerdo y panceta Ibérica (supl. 9,00 €)

Arroz de carrillera de ternera y butifarra (supl. 9,00 €)

Pulpo a la brasa (supl. 9,00 €)

Pies de cerdo rellenos de ceps (supl. 9,00 €)
Paletilla de cordero al horno (supl. 9,00 €)
Solomillo de ternera a la brasa (supl. 9,00 €)

POSTRES

Melón, Piña natural Carrot Cake, Tarta de chocolate
Crema Catalana, Trio de trufas, Helado de Jijona,
Tiramisú, Mel i Mató, Peras al vino, Tarta de Santiago
Couland de chocolate (20 minutos supl. 4,00 €)

PINXOS

(CAPS DE SEMANA NIT)

Montadito, Jamón Ibérico 3,00 €
Montadito, Croqueta de pollo y piña 3,00 €
Montadito, Tortilla de patata 3,00 €
Montadito, Queso de oveja, compota e higo 3,00 €
Montadito, Escalibada y anchoa del Cantábrico 3,00 €
Montadito, Morcilla y compota de manzana 3,00 €
Bocadito, Quiche de verduras 3,00 €
Bocadito, Canelón de pato 4,00 €
Bocadito, Carrillera de ternera con setas 4,00 €
Bocadito, Bacalao con chanfaina 4,00 €
Brocheta, Verduras 4,00 €
Brocheta, 3 carnes a la brasa 4,00 €
Brocheta, Pulpo a la brasa 5,00 €
Brocheta, Langostinos y calamares 5,00 €

ARROSSOS A LA BRASA

(MÍNIM 2 PERSONES PREU PER RACIÓ)

Paella marinera 16,00 €

Paella marinera

Arròs de verdures i bolets 16,00 €

Arroz de verduras y setas

Arròs de calamarsets i cloïsses 16,00 €

Arroz de calamaritos y almejas

Arròs de negre 16,00 €

Arroz negro

Arròs de el senyoret 20,00 €

Arroz del señorito

Arròs de pop i cansalada del coll 20,00 €

Arroz de pulpo y panceta del cuello

Arròs caldós de llamàntol 24,00 €

Arroz caldoso de bogavante

Arròs de galta de vedella i botifarra 16,00 €

Arroz de carrillera de ternera y butifarra

Arròs de terrina de xai 16,00 €

Arroz de tarrina de cordero

BURGERS A LA BRASA

Burger Fato 12,00 €

(terrina de xai, formatge de cabra i compota de poma)

(terrina de cordero, queso de cabra y compota de manzana)

Burger 4 Formatges 10,00 €

(enmental, bri, rulo de cabra i blau)

(enmental, bri, rulo de cabra y azul)

Burger Calassanz 12,00 €

(foie, bri i confitura de figues)

(foie, bri y confitura de higos)

Burger Clàssica 10,00 €

(ceba caramel·litzada, bacó, enmental i ou fregit)

(cebolla caramelizada, beicon, enmental y huevo frito)

Burger Boy 10,00 €

(cachopo de pollastre, tomàquet, enciam i maionesa)

(cachopo de pollo, tomate, ensalada y mahonesa)

Burger Almadrava 12,00 €

(llom de tonyina, melmelada de tomàquet i soja)

(lomo de atún, mermelada de tomate y soja)

Burger Vegetariana 10,00 €

(pastís de verdures empanades, crema de cacauet i alvocat)

(pastel de verduras empanadas, crema de aguacate y aguacate)

ENTRANS

Samorejo 6,00 €

Salmorejo

Amanida de pop 12,00 €

Ensalada de pulpo

Amanida de formatge de cabra 8,00 €

Ensalada, queso de cabra

Amanida de Tomàquet de Barbastro y ventresca de tonyina 10,00 €

Ensalada de tomate de Barbastro y ventresca de atún

Taula d'embotits Ibèrics 18,00 €

Tabla de embutidos Ibéricos

Taula de Formatges 14,00 €

Tabla de quesos

Pernil ibèric de gla tallat a ganivet (Jabugo) 24,00 €

Jamón de bellota cortado a cuchillo

Anxoves de l'Cantàbric (6 unitats) 12,00 €

Anchoas del Cantábrico (8 unidades)

Risotto de ceps i foie 16,00 €

Risotto de ceps y foie

Ous ferrats amb patates i foie 12,00 €

Huevos fritos con patatas y foie

Patates braves 5,00 €

Patatas bravas

Pebrots de l'Padró 5,00 €

Pimientos de Padró

Croquetes de pernil Ibèric (4 unitats) 7,00 €

Croquetas de jamón Ibérico (4 unidades)

Bunyols de bacallà (6 unitats) 6,00 €

Buñuelos de bacalao (6 unidades)

Farsellets de bolets i foie, salsa de ceps (4 unitats) 12,00 €

Farsellets de setas y foie, salsa de ceps (4unidades)

SEGONS

Peix del dia 14,00 €

Pesacdo del día

Cuas de llagostins amb cloïsses 12,00 €

Colas de langostinos con almejas

Calamarcets Andalusà 12,00 €

Calamarcitos Andaluza

Pop a la brasa 16,00 €

Pulpo a la brasa

Vieires, gratén de all i oli (4unitats) 16,00 €

Vieras, gratén de all i oli

Botifarra a la brasa i all i oli 8,00 €

Butifarra a la brasa y all i oli

Peus de porc farcits de ceps 14,00 €

Pies de cerdo rellenos de ceps

Txuleton de vedella a la brasa 40,00 € / Kg.

Chuletón de ternera a la brasa

Espatlla de xai al forn 16,00 €

Paletilla de cordero al horno

Filet de vedella amb foie i fruits vermells 24,00 €

Solomillo de ternera con foie y frutos rojos

Foie d'ànec, fruits vermells 18,00 €

Foie de pato, frutos rojos

Steak Tartare tallat a ganivet 16,00 €

Steak Tartare cortado a cuchillo

POSTRES

Postres del día 5,00 €

Postres del día

Couland de xocolata (20 minuts) 7,00 €

Couland de chocolate (20 minutos)

BEGUDES

Mini canya de cervesa (20 cl.) 1,80 €

Canya de cervesa (30 cl.) 2,50 €

Gerra de cervesa (50 cl.) 4,20 €

Copa de vi, Rueda 2,80 €

Copa de vi, Penedés 2,80 €

Copa de vi, Somontano 3,20 €

Copa de vi, Rioja 3,20 €

Copa de vi, Ribera 3,20 €

Copa de cava Brut Nature 3.80 €

Aigua sense gas 2,50 €

Aigua amb gas 2,80 €

Refrescos 2,50 €

PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES CONSULTAR EL NOSTRE PERSONAL



VINS ESCUMOSOS

CAVES

Maspericot artesà - Brut Nature

(Macabeo, Xarel-lo i Parellada) 16,00 €

Rovira Baques - Brut Nature

(Macabeo, Xarel-lo i Parellada) 16,00 €

Bertha Lounge - Brut Nature (Xarel-lo i Parellada) 22,00 €

Marta Passio Reserva - Brut, Rose 24,00 €

(Macabeo, Xarel-lo, Parellada i Garnatxa Blanca)

Juvé y Camps - Gran Reserva Familia (Macabeo, Xarel-lo i Parellada) 32,00 €

Recaredo Terrers - Gran Reserva

(Macabeo, Xarel-lo i Parellada) 38,00 €

CHAMPAGNE

Moët & Chandon – Brut Imperial 62,00 €

VINS BLANCS

PENEDÈS

Marta Violet (Xarel-lo, Macabeo i Moscatel de Frontignon) 18,00 €

Xitxarel-lo (Xarel-lo) 24,00 €

Ruben Parera Clar

(Xarel-lo, Gewürztraminer i Chardonay) 16,00 €

PLA DE BAGES

Mes que Paraules(Sauvignon Blanc, Chardonay i Picapoll) 18,00 €

TERRA ALTA

Jaspi Blanc (Garnatxa Blanca i Macabeo) 18,00 €

COSTERS DEL SEGRE

L´Olivera Blanc de Roure

(Macabeo, Parellada i Chardonay) 18,00 €

VALLES DE SADACIA

Libalis (Muscat, Malvasia i Viura) 18,00 €

NAVARRA

Viña Zorzal (Chardonay) 14,00 €

RUEDA

Legaris (Verdejo) 14,00 €

Bicicletas y Peces (Sauvignon Blanc) 18,00 €

Afortunado (Verdejo) 16,00 €

MONTERREY

Alma de Godello (Godello) 14,00 €

RIAS BAIXAS

La Liebre y la Tortuga (Albariño) 18,00 €

SOMONTANO

12 Lunas (Gewürztraminer i Chardonay) 24,00 €

VINS NEGRES

PENEDÈS

Petit Clot dels Oms (Cabernet Sauvignon i Merlot) 14,00 €

Jean Leon Reserva (Cabernet Sauvignon) 44,00 €

MONSANT

*Jaspe Negre (Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carinyena i Syrach)
18,00 €*

Bancal del Bosc (Cabernet Sauvignon, Garnatxa I Syrach) 22,00 €

COSTERS DEL SEGRE

Naltres

(Caberner Sauvignon, Garnatxa, Trepat i Touringa) 22,00 €

Raimat Abadia (Ull de LLebre i Cabernet Sauvignon) 14,00 €

ODA Castell del Remei (Merlot i Cabernet Sauvignon) 26,00 €

Bru de Verdú (Ull de Llebre i Garnatxa) 19,00 €

PRIORAT

*Rotllan Torra Reserva (Garnatxa, Sansó, Carinyena i Cabernet
Sauvignon) 24,00 €*

Les Crestes (Garnatxa, Carinyena i Syrach) 37,00 €

Nita (Meritxell Pallejà) 28,00 €

EMPORDA

Tocat de l'Ala (Garnatxa, Cariñena i Syrach) 24,00 €

ALICANTE

Tarima – Alicante (Monastrell) 14,00 €

NAVARRA

Viña Zorzal (Graciano) 14,00 €

RIOJA

Viña Paceta Crianza (Ull de llebre) 14,00 €

El Inquilino Crianza (Ull de llebre) 20,00 €

Viña Eguia Crianza (Ull de llebre) 14,00 €

Azpilicueta Origen (Ull de llebre) 23,00 €

Marqués de Vargas Reserva (Garnatxa) 33,00 €

Imperial Reserva Bodegas CVNE - (Ull de Llebre) 49,00 €

CASTELLA-LLEÓ

Abadía Retuerta Selección Especial 49,00 €

(Ull de LLebre, Syrach i Cabernet Sauvignon)

RIBERA DE DUERO

Protos (Ull de LLebre) 34,00 €

Torremilanos Montecastrillo Roble (Ull de LLebre) 16,00 €

Entrelobos Roble (Ull de LLebre) 19,00 €

3 Pueblos Crianza (Ull de llebre) 25,00 €

Teòfilo Reyes (Ull de LLebre) 30,00 €

Emilio Moro (Ull de LLebre) 40,00 €

Matarromera (Ull de llebre) 45,00 €

Pesquera Crianza (Ull de llebre) 40,00 €

TORO

San Román - Bodegas y Viñedos Mauro

(Ull de LLebre) 52,00 €

Matsu El Pícaro Roble - (Ull de LLebre) 16,00 €

JUMILLA

Juan Gil 4 meses - (Monastrell) 14,00 €

ENATE

12 Lunas (Ull de llebre, Garnatxa y Cabernet Sauvignon) 20,00 €

Enate Crianza (Ull de llebre y Caberner Sauvignon) 20,00 €

VINS ROSATS

PLA DE BAGES

Mes que Paraules (Merlot i Sumoll) 18,00 €

SOMONTANO

Enate (Cabernet Sauvignon) 18,00 €

NAVARRA

Ochoa (Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot) 14,00 €

I.V.A. INCLÒS