

PER PICAR

Croquetes.....5'90 €
Bunyols de bacallà-6'95 €
Anxoves amb formatge fresc-10'50€
Pernil bellota amb pa de coca -18'20 €
Calamars a la romana-12'00 €
Torradeta amb carpaccio i foie-5'00€
Ensaladilla russa-7'00€
Pop a la gallega -12'00€
Cloïsses al vi blanc-17'15 €
Escamarlanets a l'allet-18'50€

CARTA DE TEMPORADA

Coca de full amb terrina de foie, figues i amanida silvestre-
15'00€
Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà i retallons de
pernil-10'00€
Amanida de tardor12'00€
Carxofes a la brasa amb romesco-9'00€
Filet de vedella amb trompetes de la mort i ceps-19'00€
Llom de cèrvol amb fruits vermells i poma -20'00€
Llonsat de senglar a les fines herbes amb marmelada de
ceba-11'00€
Perdiu amb un escabetx suau amb castanyes-23'00€

*Si desitgen els podem preparar un menú degustació per
tota la taula (menys festius)-45'00€

ENTRANTS FREDS

Amanida tèbia de llagostins i cansalada confitada-13'00 €
La típica de la casa:
"l'amanida amb embotit, llonganissa i ensaladilla"-11'25 €
Amanida de bacallà amb favetes -13'50 €
L' entremès: pernil de gla,salmó fumat,esqueixada,
ensaladilla i petita torrada d' escalivada i anxoves-13'50 €
La nostre amanida de formatge de cabra- 11'00 €
Terrina de foie amb carpaccio de bou i bolets- 17'50 €
El salmó fumat amb el seu acompanyament-12'00€
Variat d'amanides-13'00€
Amanida amb endívies, brie, pernil d'ànec i poma-10'00€
Alvocat amb mozzarella i salmó fumat-12'00€

ENTRANTS CALENTS

Macarrons a la bolonyesa-8'00€
Els canelons de la casa-8'60 €
La nostre sopa de peix-11'80 €
La pasta fresca als tres formatges-10'00€
La pasta fresca amb verdures -10'00€
Variat de verdures escalivades a la brasa-11,20€
Spaguetis negres amb gules i gambes a l'allet-11'00€

L'ARRÒS I FIDEUS

Arròs amb llamàntol-18,50 €
La paella marinera (mínim 2 pers.)-13'50 € ppp.
La paella parellada-14'00€
Risoto de ceps i foie -15,00 €
L'arròs negre amb cloïsses -13,50 €
La nostre fideuà negra-12'50€

EL BACALLÀ

El bacallà confitat i a la brasa amb verdures i pebrot -
18'00€

El bacallà a la catalana de la tieta- 16'60 €

El bacallà sobre tomàquet i patata amb
mousseline d'all-16'60 €

Les cocotxes de bacallà al pil pil-17'00€

PEIXOS

Rostit de xipironets amb espàrrecs i rossinyols-19'00€

La parrillada de peixos i mariscs- 32'50€

El suquet de rap amb gambes- 23'50 €-

Tronc de rap a la llosa amb verdures al caliu-21'40€

Llenguado a la planxa amb verdures a la brasa- 21'40 €

Llom de rap al jabugo sobre puré de carbassa i oli de
tòfona- 20'50 €

Lluç amb oli d'olives negres sobre tomàquet a la farigola-
18'00€

Orada al jabugo sobre puré de patata i xips-19'50€

Peix del dia a la Donostiarra o al forn amb patates-s.m

Gambes a la planxa-33'00 €

Iva inclòs 8'00 %

Pa i entreteniments 1'95€

CARNS A LA BRASA

El bistec de vedella amb guarnició-11'75 €

L'entrecot de vedella a la llosa-17'50 €

L'entrecot de bou a la llosa-18'00 €

El filet de vedella-21'00 €

Costella de bou a la llosa (2 pers.)-19'30 € p per p.

La carn de xai-12'30 €

Cuixa de cabrit a la brasa -19'25 €

Pollastre a la brasa amb guarnició-10'70€

Entrecot de porc Ral d'Avinyó a la llosa-11'00€

Steak tartar-22'50€

CARNS SALTEJADES

El filet de vedella amb salsa oporto i foie-23'00 €

L'espàtlla de cabrit rostida al forn amb peres-24,00 €

Les costelletes de cabrit saltejades amb alls tendres-15'00 €

Magret d'ànec amb salsa de vi dolç,foie i fruites rostides-
17,65 €

Peu de porc desossat farcit de morro de vedella amb salsa
de ceps-15'00 €

Melós de vedella sobre parmentier de patates i fruita
confitada i foie-13'00€

Jarret de xai amb puré de cigronet de l'anoia - 16'00€

Cua de bou rostida amb vi negre-11'00€

Anec rostit a la catalana amb prunes i pinyons-12'00€

