

PER PICAR

- 
LES NOSTRES PATATES PICANTS 5,80€
 Nuestras patatas picantes
- ASSORTIT D'OLIVES TOP** 3,60€
 Surtido olivas top
- 
CROQUETES DE CARN D'OLLA 6,80€
 (4 UNITATS)
 Croquetas de cocido
- 
CROQUETES DE BACALLÀ 6,80€
 (4 UNITATS)
 Croquetas de bacalao
- 
CROQUETES DE VERDURES I CEPS (4 UNITATS) 6,80€
 Croquetas de verduras y boletus
- 
RAVIOLIS CRUIXENTS DE BOTIFARRA NEGRA I POMA ROSTIDA (4UNITATS) 7,50€
 Raviolis crujientes de botifarra negra y manzana asada.
- 
ASSORTIT DE FORMATGES ARTESANTS 13,80€
 Surtido de quesos artesanos.
- 
ANXOVES DEL CANTÀBRIC "00" AMB PA DE VIDRE I TOMÀQUET 9,50€
 Anxoas del Cantábrico "00" con pan de cristal y tomate
- 
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET 2,90€
 Pan de coca tostado con tomate

PREUS AMB IVA INCLÓS.
A LA TERRASSA SUPLEMENT 10 %

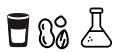
 GLUTEN
  PEIX
  FRUITS SECS
  CRUSTACIS
  MOL·LUSCS
  MOSTASSA
  SÈSAM
  LÀCTICS
  SULFITS
  SOJA
  OU

PER LA CONTAMINACIÓ CREUADA QUE ES POT DONAR A LA CUINA DEL NOSTRE RESTAURANT, NO PODEM GARANTIR ALIMENTS 100% LLIURES DELS PRINCIPALS AL·LÈRGENS. TOTS ELS INGREDIENTS I PLATS PODEN CONTENIR TRACES DE QUALSEVOL AL·LÈRGEN DEL LLISTAT. PER A QUALSEVOL DUBTE CONSULTA AMB EL PERSONAL DE SALA.

MENÚ DIARI

MIGDIES DE DIMARTS A
DIVENDRES
(FESTIUS NO)

PRIMERS



AMANIDA DE RAÏM, REMOLATXA, POMA, NOUS I PARMESÀ AMB VINAGRETA BALSÀMICA

Ensalada de uva, remolacha, manzana, nueces y parmesano con vinagreta balsámica.



CANELÓ DE CONFIT D'ÀNEC AMB SALSA DE FOIE I MAHONESA DE FIGA

Canelón de confit de pato con salsa de foie y mahonesa de higo.

ARRÓS MELÓS DE BOTIFARRA NEGRA I BOLET SHITAKE

Arroz meloso de butifarra negra y seta shitake.



OUS ESTRELLATS AMB XISTORRA I PATATA ROSSA

Huevos estrellados con chistorra y patatas fritas.



CARPACCIO DE CARABASSA AMB MEL, ARANYÓ VERMELL, FORMATGE FETA I AVELLANA PICADA

Carpaccio de calabaza con miel, arándano rojo, queso feta y avellana picada.



MUSCLO GALLEC A LA BRASA

Mejillón gallego a la brasa.



COL DE CABDELL ROSTIDA AMB MUSELINA DE MONIATO I OLI DE ROMESCO

Repollo asado con muselina de moniato y aceite de romesco.

18,50€

PA, BEGUDA I POSTRE INCLÒS
(Copa de vi, refresc, aigua o cervesa)

Preu Mig menú 15€

Preu menú a la TERRASSA 20,35€

PREUS AMB IVA INCLÒS.
A LA TERRASSA SUPLEMENT
10 %

SEGONS



FISH & CHIPS

Fish & Chips.

CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL A LA BRASA

Muslo de pollo de corral a la brasa.



LLUÇ A LA PLANXA AMB MAHONESA D'ALVOCAT I CABDELL A LA BRASA

Merluza a la plancha con mayonesa de aguacate y cogollos a la brasa.



ESCABETX DE VERAT, TARONJA, CARABASSA I TÀPERES.

Escabeche de caballa, naranja, calabaza y alcaparras.

PEUS DE PORC CRUIXENTS AMB PATATA ROSSA

Pies de cerdo crujientes con patata frita.



HAMBURGUESA DE VEDELLA, CASTANYES I BOLETS CONFITATS AMB MONIATO FREGIT.

Hamburguesa de ternera, castañas y setas confitadas con boniato frito.



ENTRANYA DE VEDELLA ANGUS AMB CHIMICHURRI (SUPLEMENT 4€)

Entranya de ternera Angus con chimichurri. (suplemento 4€)



ELS DIJOUS: PAELLA O ARRÒS CALDÓS.

LOS JUEVES: paella o arroz caldoso.

POSTRES



IOGURT CREMÓS AMB CROCAN I SALSA DE FRUITS DEL BOSCH

Yogur cremoso con crocante y salsa de frutos del bosque.



GELAT DE COCO AMB CRUMBLE DE XOCOLATA

Helado de coco con crumble de chocolate.

CARPACCIO DE PINYA AMB COULIS DE GERDS

Carpaccio de piña con coulis de frambuesa.



POSTRE DEL DIA

Postre del día.



PASTÍS SACHER

Tarta Sacher.

MENÚ INFANTIL



MACARRONS BOLONYESA

Macarrones boloñesa.



POLLASTRE ARREBOSSAT AMB LES NOSTRES PATATES

Pollo rebozado con nuestras patatas.

10,50€

BEGUDA I POSTRE.
EDAT MÀXIMA 12 ANYS.



L A C A R T A

P E R C O M E N Ç A R

 **CÒCTEL DE TOMÀQUETS AMB BURRATA I OLI D'ALFÀBREGA** 11,50€

Cóctel de tomates con burrata y aceite de albahaca.

 **AMANIDA DE FRUITES, CROCAN D'AMETLLES I VINAGRETA DE MEL.** 10,50€

Ensalada de piña y mango, crocan de almendras y vinagreta de miel.

 **MUSCLOS A LA BRASA** 10,80€

Mejillones a la brasa.

 **RISOTTO DE BOLETS AMB ENCENALLS DE PARMESÀ** 11,80€

Risotto de setas con virutas de parmesano.

 **OUS ESTRELLATS AMB PATATES ROSSES I TÒFONA NEGRA.** 10,80€

Huevos estrellados con patatas fritas y trufa negra.

 **CARGOLS A LA LLAUNA** 13,80€

Caracoles a "la llauna".

 **CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB OLI D'OLIVA I FLOR DE SAL.** 15,50€

Carpaccio de gamba roja con aceite de oliva y flor de sal.

 **CEVICHE DE VIEIRA AMB MANGO** 11,50€

Ceviche de vieira con mango.

 **PA BAO AMB PULLED PORK, CEBA CARAMEL·LITZADA I RÚCULA AMB Salsa SWEET CHILLI.** 8,50€

Pan Bao con pulled pork, cebolla caramelizada y rúcula con salsa sweet chilli.

  **CANELÓ DE CONFIT D'ÀNEC AMB CREMA DE FOIE I CONFITURA DE FIGA.** 10,80€

Canelón de confit de pato con crema de foie y confitura de higo.

  **FREGONA D'ALBERGÍNIA CRUIXENT AMB MEL I ESPURNA D'AVELLANES PICADES.** 9,50€

Fregona de berenjena crujiente con miel y chispa de avellanas picadas.

  **FOCACCIA DE POMA ROSTIDA, FORMATGE DE CABRA GRATINAT I FESTUCS.** 9,50€

Focaccia de manzana asada, queso de cabra gratinado y pistachos.

M E N Ú I N F A N T I L

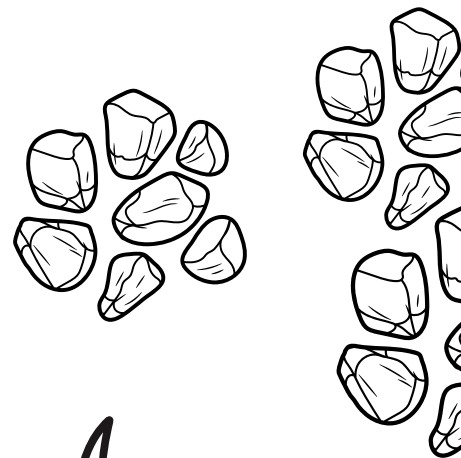
 **MACARRONS BOLONYESA**
Macarrones boloñesa.

  **POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES ROSSES**

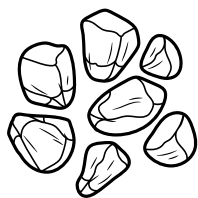
Pollo rebozado con patatas fritas.

10,50€

**B E G U D A I
P O S T R E .
E D A T M À X I M A 1 2
A N Y S .**



**P R E U S A M B I V A I N C L Ó S .
A L A T E R R A S S A S U P L E M E N T 1 0 %**



LES CARNES

MAGRET D'ÀNEC AMB Salsa de FRUITS DEL BOSCH 17,50€

Magret de pato con salsa de frutos del bosque.

ENTRECOT DE VACA MADURAT 49,50€/kg

Entrecot de vaca madurado.

COSTELLA DE VEDELLA ANGUS CUITA A BAIXA TEMPERATURA I ACABADA A LA BRASA 23,50€

Costilla de ternera Angus cocinada a baja temperatura y acabada a la brasa.

TXULETÓN DE VACA MADURAT SERVIT A LA PEDRA 49,50€/kg

Txuletón de vaca madurado y servido en piedra.

COSTELLA DE DE PORC TERIYAKI CUITA A BAIXA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA 16,50€

Costilla de cerdo teriyaki cocida a baja temperatura y acabada a la brasa.

LA NOSTRA HAMBURGUESA A LA BRASA AMB FOIE I CEBA CARMEL·LITZADA 14,50€

Nuestra hamburguesa a la brasa con foie y cebolla caramelizada.

"TACO" DE MELÓS DE VEDELLA AMB PECORINO, TÒFONA NEGRA, CEBA CARMEL·LITZADA I RÚCULA FRESCA 14,50€

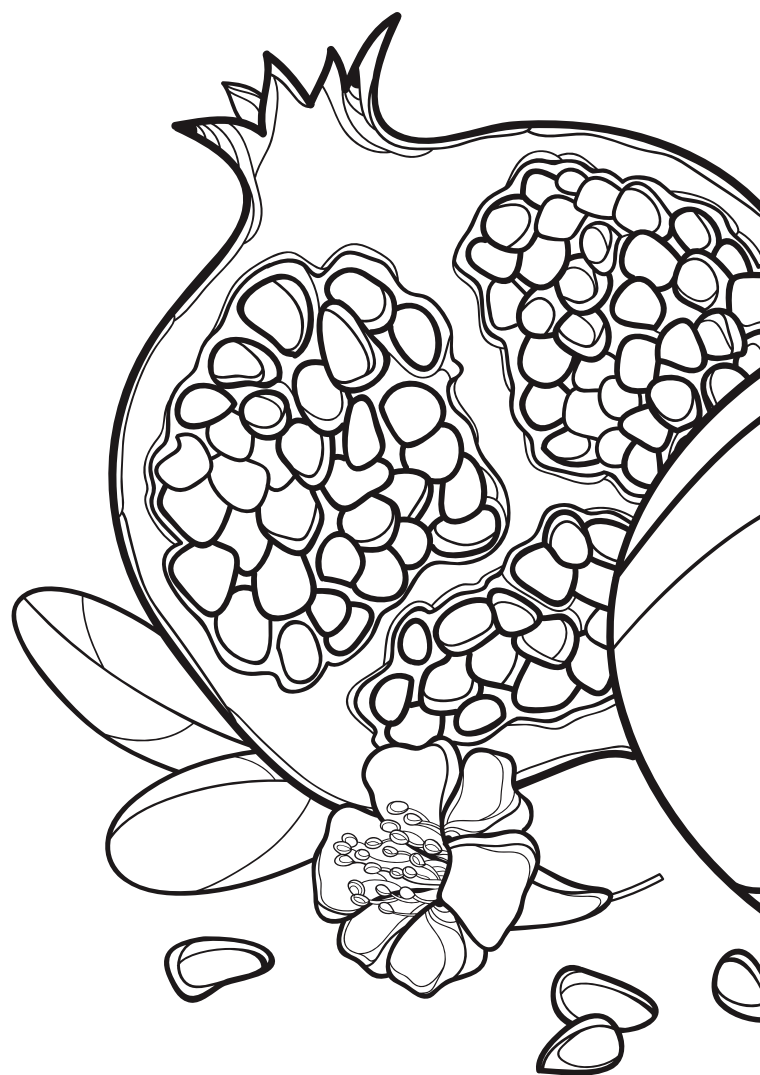
Taco de meloso de ternera con pecorino, trufa negra, cebolla caramelizada y rúcula fresca.

ENTRANYA DE VEDELLA ANGUS A LA BRASA AMB CHIMICHURRI 14,50€

Entraña de ternera Angus a la brasa con chimichurri.

PEUS DE PORC CRUIXENTS 10,50€

Manitas de cerdo crujientes.



EL PEIX

BACALLÀ AMB PARMENTIER DE SÈSAM I SHITAKE SALTAT AMB CANSALADA IBÈRICA. 16,50€

Bacalao con parmentier de sésamo y shitake salteado con panceta ibérica.

ORADA A LA BRASA 15,50€

Dorada a la brasa.

GAMBA VERMELLA A LA PLANXA 19,50€

Gamba roja a la planxa.

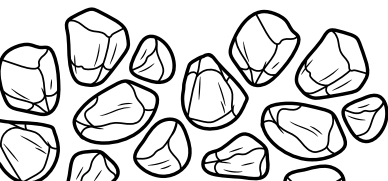
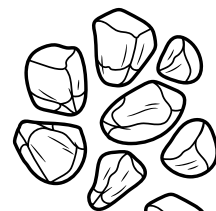
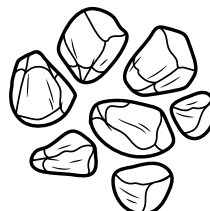
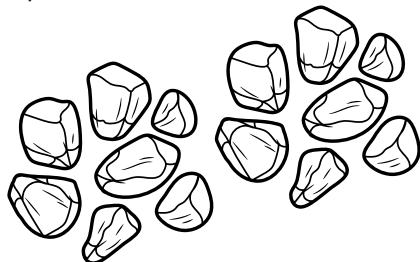
SÈPIA CRUIXENT AMB MAHONESA ACEVITXADA 13,80€

Sépia crujiente con mahonesa acevitchada.

ARRÒS CALDÓS DE MARISC 16,50€

Arroz caldoso de marisco.

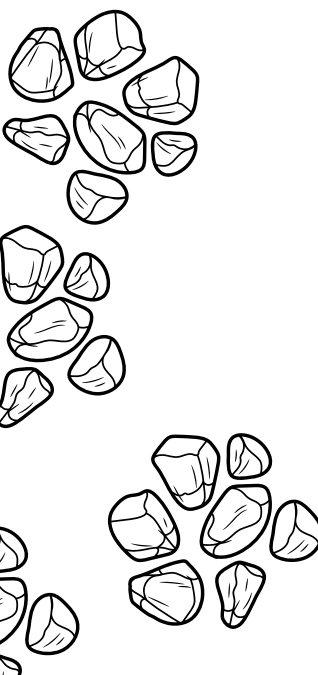
(Precio por persona/mínimo dos.)



PREUS AMB IVA INCLÓS.
A LA TERRASSA SUPLEMENT 10 %



LES POSTRES

- 
- 
-    **XUIXO DE CREMA A LA BRASA** 6,00€
Chucho de crema a la brasa.
-   **TARTA TATIN AMB GELAT DE CHANTILLY** 6,00€
Tarta tatin con helado de chantilly
-   **COULANT DE XOCOLATA NEGRE** 6,00€
Coulant de xocolate negro.
-  **CARPACCIO DE PINYA AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS I GELAT DE VAINILLA.** 6,00€
Carpaccio de piña con coulis de frutos rojos y helado de vainilla.
-    **CROQUETES DE XOCOLATA I GALETA MARIA** 7,00€
Croquetas de chocolate y galleta Maria.
-    **CHEESCAKE AMB COULIS DE MARACUJÀ** 6,00€
Cheescake con coulis de maracuyá
-   **IOGUR CREMÓS AMB GELAT DE NATA I COULIS DE FRUITS DEL BOSC** 4,80€
Yogurt cremoso con helado de nata y coulis de frutos del bosque.
-    **GELAT DE COCO AMB CRUMBLE DE XOCOLATA** 6,00€
Helado de coco con crumble de chocolate.
- 