

## **PER COMPARTIR**

*Musclos de Roca a la Brasa amb Oli d'Alls i Nyores : 9,50 €*

*Festival de Closques ( Musclos, Navalles i Escopinyes) : 12,50 €*

*Calamars a la Romana : 10,50 €*

*Xipirons a l'Andalusa : 10,50 €*

*Tallarines amb All i Julivert : 12,00 €*

*Croquetes de Rostit Casolanes : 6,50 €*

*Els Nostres Daus de Salmó Marinat : 10,50 €*

*Coca de Vidre amb Pernil Ibèric : 15,00 €*

*Daus de Txuletón Basc amb Reducció de Balsàmic i Soja: 14,00 €*

*Mandonguilles "Picantones" amb Compota de Tomàquet , Alfàbrega  
i Mozzarella Fresca: : 9,50 €*

*Foie Micuit Fet a Casa: 16,00 €*

## **ENTRANTS**

*Amanida de Bolets amb Cansalada Fumada, Magrana i Pinyons: 11,50 €*

*Amanida Tèbia amb Formatge de Cabra, Poma en Textures i Fruits Secs: 9,50 €*

*Amanida de Tomàquet Cor de Bou amb Ventresca de Tonyina i*

*Ceba Tendra : 8,50 €*

*Trompetes de la Mort a la Crema amb Escalopins de Foie Poilé: 15,50 €*

*Carxofes del Maresme a la Brasa amb Romesco: 9,50 €*

*Ous a Baixa Temperatura amb Escalopí de Foie a la Brasa , Pernil Ibèric  
i Patates Rosses: 14,00 €*

*Raviolis de Burrata amb Dos Pestos i Cruixent de Parmesà: 12,50 €*

*Raviolis i Vellut de Carxofes amb Cues i Glacé de Gambes: 14,00 €*

## **Els NOSTRES ARROSSOS ( mínim 2 persones)**

*Paella Marinera : 16,50 €*

*Arròs Mar i Muntanya amb Bolets: 16,50 €*

*Arròs Cremós de Foie amb Bolets i Magret d'Ànec: 20,95 €*

*Arròs Negre amb Crosta : 14,50 €*

*Arròs Caldós amb Llamàntol : 24,00 €*

*Arròs del Bosc del Montnegre: 15,50 €*

*Fideuà : 13,50 €*

## **PEIXOS**

### ***Pregunti pel Peix Fresc del Dia a la Brasa***

#### ***amb Patates i Aromes del Mediterrani***

*( amb tomàquets xerris, olives negres, tàperes, farigola i romaní)*

*Bacallà Confitat a les Herbes amb Samfaina Dolça i Navalles: 14,50 €*

*Filet de Corball amb Mongetes del Ganxet i Bolets del Montnegre: 15,50 €*

*Cassoleta de Peix i Marisc: 17,90 €*

## **CARNS**

*Magret d' Ànec a la Salsa de Mel i Taronja amb Lingot de Patata, Codony*

*i Compota de Poma i Lima: 16,50 €*

*Filet de Vedella de Girona\* a la Salsa de Cafè de Paris sobre Llit d'Arròs Sec d'Alls*

*Tendres i Gíngebre : 25,95 €*

*\*(Aquesta vedella procedeix de la granja Rubirola de Riudellots de la Selva que s'alimenta del mateix cereal que conreen a la pròpia finca 100 % natural, , garantint així una carn d'alta qualitat )*

*Melós de Vedella amb Bolets de Temporada i Parmentier de Patata: 14,50 €*

*Callos amb Cap i Pota : 8,95 €*

*Peus de Porc amb Salsa: 10,50 € \**

*Vedella amb Bolets amb: 12,50 € \**

*Conill amb Cargols amb: 11,50 € \**

*Cua de Bou Rostida: 12,50 € \**

*\* Amb la seva guarnició de Patates Fregides*

## **CARNS ... A la Brasa Josper**

### **“Especial Graellada Martri a la Brasa” :**

*Entrecot sense os, Pluma Ibèrica, Costelles de Xai i Botifarra Ibèrica : 26,00 €*

*Secret de Porc Ibèric : 11,50 €*

*Xurrasco de Vedella de Girona : 8,50 €*

*Xai del Montseny: 10,50 €*

*Costelles i Mitjanes de Xai del Montseny : 14,00 €*

*¼ Cuixa de Pollastre : 7,50 €*

*¼ Conill a la Brasa : 8,50 €*

*Peus de Porc: 8,50 €*

*Botifarra Martri : 7,95 €*

*Botifarra Negra : 7,95 €*

*Entrecot de Vedella : 15,50 € ( 400 grs aprox )*

*Magret d'Ànec: 14,50 €*

*Filet de Vedella : 17,50 €*

### **Carns Especialitzades**

**Consulti les Carns a Pes ... Txuletón Basc a la Brasa a Pes ( 37 €/kg )**

**i Entrecot de Girona a la Brasa a Pes ( 32 €/kg )**

*La Guarnició de la Brasa serà la del Dia. Altre Guarnició a Escollir : Patates Fregides, Mongetes al Ganxet, Escalivada ..( suplement +1,50 €)*

### **Pels MÉS PETITS**

*Combinat ( Macarrons, Escalopa de Pollastre i Patates Fregides) o  
( Fish and Chips amb Macarrons ) : 10,50 €*

*Macarrons Bolonyesa : 6,50 €*

*Canelons de Carn : 8,95 €*

*Escalopa de Pit de Pollastre: 6,95 € \**

*Croquetes de Pollastre: 7,00 € \**

## **POSTRES**

*Niguiris de Maduixots de Sant Cebrià amb Falsa Soja*

*Pijama 2.0*

*Coulant de Xocolata*

*Gelats Sandro Desi*

*Coca d'Anís amb Gelat de Ratafia*

*Flam / Púding ....*