

*Per compartir*

## FREDS I CALENTS

	Mitja ració / Ració
Amanida de formatge de cabra	13.00€
Anxoves en oli d'oliva	10.00€
Pernil d'aglà	12.50€ / 22.00€
Carpaccio de bacallà	10.00€ / 17.00€
Coca de pebrot escalivat amb formatge gratinat	12.50€
Foie micuit amb melmelada de figa i les seves torrades	17.00€
Mongetes Mas Corts saltades amb botifarra negra	8.50€ / 11.00€
Assortits de croquetes casolanes (6 pcs)	11.50€
Tortitas de "Camarón" (unitat)	2.75€
Bunyols de bacallà (unitat)	2.00€
Canelons Rossini de carn rostida	12.00€
Verdures a la brasa amb romesco casolà	12.00€
Pa de coca de vidre amb tomàquet preu per persona	2.85€

*Arròs i Fideuada*

Tots els arrossos necessiten un mínim de 2 persones.

Arròs de Temporada	22.00€
Arròs melós de xipirons i cloïsses	22.00€
Arròs melós de llamàntol	26.00€
Fideuada de peix amb sípia i cloïsses	16.00€

*Bacallà*

Bacallà gratinat amb all i oli	21.00€
Bacallà a la llauna	21.00€

## *Carns a la brasa de l'lenya*

Conill	12.00€
Pollastre de pagès	12.00€
Botifarra	12.00€
Costelles de xai (4 peces)	20.00€
Espatlla de xai (1 kg). Per 1 o 2 persones	27.00€
Entrecot de vedella	21.00€
Filet de vedella	24.00€
Secret ibèric	18.50€
Txuleton de vaca vella a la pedra, 3 mesos de curació. Per 1 o 2 persones	64.00€
Costelles de cabrit a la milanesa	20.00€
Peus de porc gratinats amb all i oli	13.00€

Tots els nostres plats a la brasa van acompanyats de patates fregides casolanes. El canvi de guarniment comporta suplement sobre el preu del plat.

## *Salses per acompanyar*

Salsa Pebre	4.75€
Salsa Roquefort	4.75€
Salsa Cafè de París	4.75€
All i oli casolà	4.75€

## Pastisseria Casolana

Crema Catalana	5.50€
Biscuit amb garrapinyades i xocolata calenta	6.00€
Coulant de xocolata i gelat de vainilla	6.75€
Cheese cake amb fruits vermells	6.50€
Bombetes calentes de xocolata amb sal maldon	7.00€
Crep farcida de gelat de torró i xocolata calenta	6.50€
Gelats artesans	5.50€
Sorbets fets al restaurant	5.50€



## Marida les teves postres

Moscatell	2.50€
Ximénez Spínola	5.00€
AA Dolç Mataró	6.00€
AA Dolç Blanc	4.00€

Recordeu! Abans de demanar informa'ns si tens alguna al.lèrgia, intolerància o restricció alimentaria.

## Para compartir

### FRIOS Y CALIENTES

### Media ración / Ración

Ensalada de queso de cabra	13.00€
Anchoas en aceite de oliva	10.00€
Jamón de bellota	12.50€ / 22.00€
Carpaccio de bacalao	10.00€ / 17.00€
Coca de pimiento asado con queso gratinado	12.50€
Foie micuit con mermelada de higo y sus tostaditas.	17.00€

Judías Mas Corts salteadas con butifarra negra	8.50€ / 11.00€
Surtido de croquetas caseras (6 pcs)	11.50€
Tortitas de Camarón (unitat)	2.75€
Buñuelos de bacalao (unitat)	2.00€
Canelones Rossini de carne asada	12.00€
Verduras a la brasa con romesco casero	12.00€
Pan de coca de cristal con tomate	2.85€
precio por persona	

## Arroz y Fideua

Todos los arroces necesitan un mínimo de 2 personas.

Arroz de Temporada	22.00€
Arroz meloso de chipirones y almejas	22.00€
Arroz meloso de bogavante	26.00€
Fideua de pescado con sepia y almejas	16.00€

## Bacalao

Bacalao gratinado con alioli	21.00€
Bacalao a la "llauna"	21.00€

## *Carne a la brasa de leña*

Conejo	12.00€
Pollo de payés	12.00€
Butifarra	12.00€
Costillas de cordero (4 piezas)	20.00€
Espalda de cordero (1 kg). Para 1 o 2 personas	27.00€
Entrecot de ternera	21.00€
Solomillo de ternera	24.00€
Secreto ibérico	18.50€
Chuletón de vaca vieja a la piedra, 3 meses de curación. Para 1 o 2 personas.	64.00€
Costillas de cabrito a la milanesa	20.00€
Pies de cerdo gratinados con alioli	13.00€

Todos nuestros platos a la brasa van acompañados de patatas fritas caseras. El cambio de guarnición comporta suplemento sobre el precio del plato.

## *Salsas para acompañar*

Salsa Pimienta	4.75€
Salsa Roquefort	4.75€
Salsa Café de París	4.75€
Alioli casero	4.75€

# *Vi blanc / Vino blanco / White wine*

## D.O ALELLA

AA Cau d' en Genís Eco	19.00€
AA Parvus Pansa Blanca Eco	16.00€
AA Parvus Chardonnay Eco	17.00€
Ramón Raventós Pansa Blanca	16.00€

## D.O PENEDEÈS

Ermita d'Espiells Chardonnay Juvé&Camps	19.00€
--	--------

## D.O EMPORDÀ

Nívia	19.00€
-------	--------

## D.O RUEDA

Valtravieso de Norgara	18.00€
Palomo Cojo	20.00€
Perro Verde	21.00€
José Pariente	20.00€

## D.O ALBARIÑO

Valmiñor	22.00€
Terras Gauda	25.00€

# *Vi Rosat / Vino Rosado / Rosé Wine*

## D.O ALELLA

Ramón Raventós Pansa Rosada	17.00€
AA Parvus Rosé Eco	19.00€

## D.O ALELLA

Petit Caus	15.00€
------------	--------

## D.O NAVARRA

Gran Feudo	15.00€
------------	--------

# Vi Negre / Vino Tinto / Red wine

D.O ALELLA	AA Merla Eco	25.00€
	AA Parvus Syrah Eco	21.00€
D.O PENEDEÈS	L' Ànec Mut	15.50€
	Can Feixes	21.00€
D.O PRIORAT	Vol D' Ànima Cabernet	19.00€
	Ginè Ginè	26.00€
D.O COSTERS DEL SEGRE	Gotim Bru	18.00€
	Cristiari D' Alòs	20.00€
D.O MONTSANT	Bruberry	19.00€
	Brunus	20.50€
D.O CONCA DE BARBERÀ	Mentider	22.00€
D.O TERRA ALTA	Llàgrimes de Tardor Criança	18.00€
D.O RIOJA CRIANÇA	Erre Punto	24.00€
	Azpilicueta	18.00€
	Viña Pomal	15.00€
	Luís Cañas	21.00€
	Muga	31.00€
D.O RIOJA RESERVA	Viña Ardanza	38.00€
	La Vicalanda	39.00€
D.O RIBERA DE DUERO	Tionio	25.00€
	Valtravieso Crianza	24.00€
	Valtravieso Reserva	44.00€
	Proventus (Tres Manos)	29.00€
	Pago de Capellanes	39.00€
D.O BIERZO	Pago de Valdonaje	25.00€
	Viñas Viejas	



# Cava

## PARXET

Brut Reserva	17.00€
Brut Nature	21.00€
Titiana Brut Nature	22.00€
Titiana Pinot Noir (Rosé)	20.50€

## ALTA ALELLA

AA Mirgin Gran Reserva Eco	21.50€
AA Bruant-Orgànic	24.00€
Brut Nature Reserva	39.00€
AA Laietà Gran Reserva	39.00€
Brut Nature	33.00€

## JUVÉ & CAMPS

Brut Reserva de la Família	33.00€
----------------------------	--------

## GRAMONA

Brut Imperial	35.00€
---------------	--------

# Champagne

Taittinger Brut	77.00€
Möet Chandon Brut Imperial	60.00€
G.H MUM Grand Cordon	59.00€

