

ENTRANTES

ENTRANTS / STARTERS

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO **RACIÓN 11,90**

Selecció de formatges artesanans del món
Selection of artisan cheeses of the world

TABLA DE EMBUTIDOS DE OLOT **10,90**

Taula d'embotits d'Olot
Table of suasages from Olot

FOIE MI-CUIT **10,90**

Foie mi-cuit
"Mi-cuit foie"

JAMÓN GRAN RESERVA DE SERÓN **9,90**

Pernil Gran Reserva de Serón
Great reserve ham from Serón



PALETA PURA DE BELLOTA **RACIÓN 19,90**

Paleta pura de gla
Acorn pure palette

TAPA 12,90

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO PELADAS A MANO (6 uds.) **12,90**

Anxoves del Cantàbric pelades a mà (6 uds.)
Cantabrian anchovies peeled by hand (6 ut.)

ENSALADILLA RUSA **7,90**

"Ensaladilla" russa
Russian salad (cooked vegetable salad)

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE TRICIO **8,90**

Botifarró de Burgos amb pebrots de Tricio
Blood sausage with peppers from Tricio

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN DE BELLOTA (4 uds.) **6,90**

Croquetes casolanes amb pernil de gla (4 u.)
Homemade ham croquettes (4 u.)

PATATAS BRAVAS **5,90**

Patates braves
Spicy potatoes

PROVOLONE A LA PARRILLA **10,90**

Provolone a la graella
Grilled provolone

CALLOS Cap i pota / Tripe **9,90**

CANELONES Canelons/ Cannelloni **7,90**

TACOS DE SOLOMILLO AL PX O AL CABRALES **12,90**

Daus de filet al PX o al cabrales
Sirloin pieces to the PX or whit Cabrales cheese

COMBINADO DE CHISTORRA Y MORCILLA **7,90**

Combinat de xistorra i botifarró
Combined of sausage and blood sausage

STEAK TARTAR **15,90**

RABO DE TORO GUISADO **15,90**

Cua de bou guisada
Stewed Oxtail

CARACOLES A LA LLAUNA **12,90**

Cargols a la llauna
Snails

ARROCES

ARROSSOS/RICE

ARROZ DE BOGAVANTE (Mín. 2 pers.) **23,90** por pers.

Arròs de llamàntol
Lobster's rice

ARROZ DE RABO DE TORO (Mín. 2 pers.) **17,90** por pers.

Arròs de cua de bou
Oxtail rice

ARROZ DE BACALAO, ALCACHOFAS Y ALMEJAS (Mín. 2 pers.) **18,90** por pers.

Arròs de bacallà, carxofes i cloïsses
Cod rice, artichokes and clams

ENTRANTES PESCADO Y MARISCO

ENTRANTS DE PEIX I MARISC / FISH & SEAFOOD STARTERS

TARTAR DE ATÚN **15,90**

Tàrtar de tonyina
Tuna tartare

BOQUERONES FRESCOS A LA ANDALUZA **8,90**

Seitons frescos a l'Andalusa
Fresh anchovies in the Andalusian style

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA **11,90**

Calamar a l'andalusa
Andalusian national squid

PULPO A LA BRASA **17,90**

Pop a la brasa
Grilled octopus

6 OSTRONES GALLEGOS **12,90**

6 ostrons Gallec / 6 Galician Oysters

MEJILLONES AL VAPOR O A LA MARINERA **8,90**

Musclos al vapor o a la marinera
Steamed mussels or marnier

ALMEJAS AL JEREZ O A LA MARINERA **11,90**

Cloïsses amb Xerès o a la marinera
Clams in Sherry or marnier

ENSALADAS Y VERDURAS

AMANIDES / SALADS

ENSALADA LA VINYA **10,90**

Amanida de La Vinya
La Vinya salad

ENSALADA DEL HUERTO CON ENCURTIDOS Y DESPENSA **10,90**

Amanida de l'hort amb adobats i rebost
Green salad with pickles

ENSALADA CLÁSICA DE CEBOLLA TIERNA **6,90**

Amanida clàssica amb ceba tendre
Classic salad of spring onion

TOMATADA CON BURRATA FRESCA Y ALBAHACA **10,90**

Tomacada amb burrata fresca i alfàbrega
Tomatoes with fresh burrata and basil

ESALADA CALIENTE ESTILO CÉSAR CON POLLO & BACON **11,90**

Amanida calent estil Cèsar
Caesar style hot salad with chicken and bacon

ESALADA DE LANGOSTINOS Y PIÑA NATURAL CAMELIZADA **10,90**

Amanida de llagostins i pinya caramelitzada amb salsa rosa
Prawn and caramelized pineapple salad with pink sauce

PARRILLADA DE VERDURAS **10,90**

Graellada de verdures
Grilled vegetables

ALCACHOFAS A LA BRASA (en temporada) **7,90**

Carxofes a la brasa (en temporada)
Grilled artichokes (only in season)

YEMAS DE ESPÁRRAGOS COLOSALES CON JABUGO **10,90**

Puntes d'espàrrecs colossals amb paleta de gla
Asparagus buds with jabugo ham

ALCACHOFAS DE TUDELA CON JAMÓN Y FOIE **10,90**

Carxofes de Tudela amb pernil i foie
Artichokes with ham and foie

ALCAHOFAS DE TUDELA CON ALMEJAS **10,90**

Carxofes de Tudela amb cloïsses
Artichokes with clams

ESQUEIXADA DE BACALAO DESALADO DE LA CASA **10,90**

Esqueixada de bacallà dessalat de la casa
"Esqueixada" (desalted codfish salad)

ESCALIVADA A LA BRASA CON ANCHOAS Y BONITO **10,90**

Escalivada a la brasa amb anxoves i bonítol
Grilled peppers & onions with anchovies and tuna



CARNES A LA BRASA

CARNS A LA BRASA / GRILLED MEAT

Vaca

CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADO 30 DÍAS 1,200 Kg. **49.00**
700 gr. **30.00**
Mitjana de vaca vella madurada 30 dies
Bone in selected cow loin 30 days dry aged

ENTRECOTTE VACUNO CORTE 350 gr. **14.90**

Llom baix boví tall 350 gr.
Beef sirloin 350 gr.

SOLOMILLO NACIONAL 300 gr. **21.90**

Filet vedella nacional 300 gr.
Spanish beef tenderloin 300 gr.

HAMBURGUESA 100% TERNERA 200 gr. **8.90** Cebolla +1 Queso +1  

Hamburguesa 100% vedella 200 gr. (normal / amb ceba/ amb formatge)
Burger 100% veal 200 gr. (normal / with onion / with cheese)

LOMO ALTO DESHUESADO INFILTRADO 500 gr. TIPO RIBEYE **27.90**

Llom alt sense os i infiltrat 500 gr. Tipus Ribeye
Marbled beef ribeye 500 gr.

Añojo

ENTRAÑA DE AÑOJO **9.90**

Entranya de vedella
Thin skirt veal steak

Novilla

PICAÑA ENTERA **15.90** por pers. (Mín. 2 pers.)

Picana de vaca sencera
Cap of rumb

BISTEC DE CULATA **10.90**

Bistec de culata de vaca
Rump cap steak

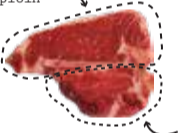
T-BONE: CHULETÓN CON SOLOMILLO **41.00** Ideal 2 pers.

T-BONE: Mitjana amb filet
T-Bone steak

TOMAHAWK: CHULETÓN CON PALO **42.00** Ideal 2 pers.

Tomahawk: Mitjana amb pal
Tomahawk steak

LOMO BAJO
Llom Baix/
Striploin



SOLOMILLO
Filet/
Tenderloin



Angus Uruguay

SOLOMILLO DE ANGUS 300 gr. **23.90**

Filet d'Angus 300 gr.
Angus tenderloin 300 gr.

Angus EEUU

CHURRASCO DELANTERO GRUESO U.S.A **22.90**

Xurrasco davanter gruixut U.S.A. /
Short ribs from U.S.A.



TALLATA DE PRESA (SOBRE COSTILLA 350 gr.) **18.90**

Tallata de presa (sobre costella 350 gr.)
Chuck Flap 350 gr.

GUARNICIONES

GUARNICIONS / FITTINGS

TODAS 2,00

FRITAS Fregides / French Fries

ENSALADA Amanida / Salad

ALCACHOFA BRASA (en temporada)


Carxofa a la brasa (en temporada) /
Grilled artichoke (only in season)

AL CALIU

Patata al Caliu /
Grilled potatoe

MENESTRA DE VERDURAS

Minestra de verdures /
Vegetable Stew

PAN GALLEGO Pa gallec / Galician bread **2.00** 

Otras carnes

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO NACIONAL **14.90**

Costelles i mitjanes de xai nacional
Spanish Lamb ribs



BUTIFARRA: PAYÉS CLÁSICA / AL ROQUEFORT **7.90**  

Butifarra: de pagès clàssica / al roquefort
Sausage: classic / roquefort cheese

BUTIFARRA DE QUESO DE CABRA Y NUECES **8.90**   

Butifarra de formatge de cabra i nous
Goat cheese sausage and walnuts

POLLO DE PAYÉS **10.90**

Pollastre de pagès ecològic
Organic chicken

PIERNA DE LECHAZO A LA BRASA O AL HORNO **18.00**

Cuixa de xai a la brasa o al forn
Grilled or oven roasted suckling lamb



GALTAS DE CERDO **8.90**

Galtes de porc
Pork cheeks

PIES DE CERDO COCIDOS A LA BRASA **8.90**

Peus de porc cuits a la brasa
Grilled pork feet

MAGRET DE PATO **17.90**  

Magret d'ànec
Duck breast

SALSAS

SALSSES / SAUCES

ROQUEFORT **2.00**  

Roquefort cheese

SETAS & FOIE **3.00**   

Bolets & foie / Mushrooms and foie

PIMIENTA VERDE **2.00**  

Pebre verd / Green Peper

ALL-I-OLI **1.80** 

Garlic mayonnaise

PESCADO A LA BRASA

PEIX A LA BRASA / GRILLED FISH

RAPE RUBIO NACIONAL FRESCO **23.90** 

Rap ros nacional fresc
Fresh national monkfish

LUBINA A LA BRASA O AL ESTILO SANTURCE **19.90** 

Llobarro a la brasa o a l'estil Santurce
Sea Bass: grilled or Santurce style

MERLUZA FRESCA DEL NORTE **17.00** 

Lluç fresc del nord
Nordic fresh hake

LOMO DE ATÚN BLUEFIN **21.00** 

Llom de tonyina Bluefin
Tuna loin Bluefin

BOGAVANTE A LA BRASA 500 gr. **29.00** 

Llamàntol a la brasa 500 gr.
Grilled Lobster 500 gr.

BACALAO DE ISLANDIA DESALADO EN CASA

BACALLÀ D'ISLÀNDIA
DESSALAT A CASA /
ICELANDIC COD
DESALTED AT HOME

LOMO DE BACALAO: **17.90** 

Llom de bacallà / Cod fillet

A la Brasa A la brasa / Grilled

A la Llauna A la "llauna" / To the "llauna" style

En Samfaina Amb sanfaina / Ratatouille style

IVA incl.
VAT incl.