

TAPES I ENTRANTS

- ♥ Pa de massa mare **torrat** amb tomàquet de penjar i OOVE (🌾 Opció sense gluten) 1,9
- ♥ Les nostres **braves Abrassame** amb allioli suau i salsa brava 4,9
 - Croquetes de pernil ibèric de gla 2,4 ut
 - Croquetes de bacallà 2,4 ut
 - Súper bomba picant de la Barceloneta 6,4 ut
 - Anxova 00 de Santonya, llom servit sobre pa torrat, tomàquet natural i oli d'oliva 3,5 ut
- ♥ **Pebrots fregits del Padrón** amb sal Maldon 5,4
- ♥ **Trita de patates "team"** ceba feta al moment 5,6
- ♥ **Albergínies cruixents** amb mel de flors i un toc de llima 6,7
- ♥ **Crispy bròquil i anelles de ceba en tempura** amb un punt picant, comí i llima 8,2
- ♥ 🌾 **Taula de formatges** ibèrics amb codony i nous 14,9
 - 🌾 **Ostra del Delta** 4,9 ut
 - 🌾 **Carpaccio de tonyina** Bluefin al natural amb salsa de soja i OOVE 15,5
 - 🌾 **Gambes a l'allet** 13,5
 - Fregit de peix, com a Cadis 7,9
 - Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica 11,9
 - 🌾 **Musclos al vapor** amb vi, llimona i un toc d'orenga 11,7
 - 🌾 **Pop a la gallega** a la brasa amb patates i pebre vermell de la Vera 19,5
 - 🌾 **Pernil ibèric** 100% de gla DO Extremadura Ració sencera 28,9 / Mitja ració 15,9
 - Ous ecològics **estrellats** amb patates i pernil ibèric 100% de gla 11,9
 - 🌾 **Xistorra de vedella** rostida a les brases 5,8
- ♥ 🌾 **Amanida verda** amb mesclum, pastanaga, tomàquets cirerol, cogombrets, bitxos d'lbarra, anelles de ceba morada i olives 8,8
 - Amanida Cèsar** amb pollastre escabetxat, formatge manxec, bacó, tomàquet sec, ou bullit de guatlla, crostons i salsa Cèsar 13,5
- ♥ 🌾 **Amanida de formatge de cabra** caramel·litzat amb mesclum, remolatxa, gerds, pipes i crema balsàmica de fruits vermells 12,4
- ♥ **Graellada de verdures** de temporada a la brasa amb salsa romesco 16,5
- ♥ **Gaspaxo** andalús amb crudités, ou bullit, encenalls de pernil i crostons (d'abril a octubre) 8,9
 - Sopa de peix** de roca amb bacallà, gambes i el seu pa torrat 12,9
 - Tagliatelle amb ragú de tomàquet natural**, carn picada de vedella de Girona, panceta i xoriço 14,5
 - Tagliatelle a la Mediterrània** amb sofregit de tomàquet, musclos, gambes i calamars de platja 17,5

PAELLES I ARRÒSSOS

- ♥ 🌾 **Paella vegana** de verdures de km 0 amb espinacs, xampinyons, mongetes verdes, moniato, carbassó, pebrot i cirerols 18,6
 - 🌾 **Paella de pollastre** de corral rostit a les brases, mongetes verdes, pebrot vermell escalivat i xampinyons 19,4
 - 🌾 **Paella de la muntanya** del Tibidabo amb pollastre, costelles, botifarra de pagès, botifarró, espinacs i mongetes verdes 20,7
- 🌾 **Paella de marisc** del Mediterrani amb gamba vermella, escamarlà, sèpia, cloïsses i musclos 22,9
- 🌾 **Paella de mar i muntanya** amb escamarlà, sèpia, cloïsses, musclos, costelles, botifarra de pagès i pollastre 24,8
 - Fideuà de la Carme amb gamba vermella, escamarlà, sèpia, cloïsses i musclos 21,9
- 🌾 **Arròs negre** amb bacallà cobert d'allioli d'alls confitats, sèpia, cloïsses i musclos 21,6
 - 🌾 **Arròs caldós amb llamàntol** 28,2

Les nostres **paelles** estan **fetes amb fumet casolà** cuinat a foc lent amb caps de rap, gambes, galeres, peix de roca, **verdures ecològiques** dels horts del Maresme i **arròs del Delta de l'Ebre**

Informeu-nos de qualsevol al·lèrgia i/o intolerància alimentària. Estarem encantats d'assessorar-te.

CARNS A LA BRASA

- Pollastre picantó marinat amb farigola, orenga, pebre vermell dolç, comí, pebre negre, cúrcuma, all, julivert, vi blanc i oli d'oliva verge extra rostit a les brases 14,2
- Broqueta de pollastre de corral amb verdures 15,5
- Bacon cheeseburger smash burguer de vedella de Girona, bacó i formatge 12,5

Demana doble smash per 2,9 supl.
- Burger de vaca Angus 200 gr amb bacó, formatge cheddar, pebrot del piquillo, ceba confitada, enciam i tomàquet 14,9
- Costellam ibèric amb salsa Jack Daniel's a la cervesa torrada 18,8
- Entranya de vedella de Girona 250 gr 17,8
- Entrecot de vedella de Girona 250 gr 26,9
- Filet de vedella de Girona 220 gr 28,2
- Picanha de vedella Angus 250 gr filetejada amb els seus rostes 19,5
- Espatlla de xai halal de Burgos rostit a baixa temperatura 27,9
- Graellada d'1 Kg de succulentes carns (picanha de vedella, xistorra de vedella, pollastre picantó, xoriço crioll, botifarrade pagès, botifarró de ceba, ploma Duroc) (pot variar segons mercat) (ideal per a compartir) 38

LES NOSTRES JOIES A LA BRASA (IDEAL PER A COMPARTIR)

- Txuletó 1 kg de vaca gallega madurada 30 dies 90
- Txuletón 1 kg de vaca Simmental premium d'Alemanya madurada 30 dies 110

PEIXOS

- Sardines la brasa del Mediterrani (en temporada) 14,9

Fish & Chips amb salsa tàrtara 18,8

Suprema de salmó 19,2
- Morro de bacallà amb mussolina d'alls confitats 19,5
- Llobarro 400 gr marinat amb soja, farigola, llima i 5 pebres 22,6
- Broqueta de llom de tonyina Bluefin amb salsa teriyaki 24,2

Turbot 300gr. 27,8
- Gambes vermelles del Mediterrani 26,9
- Mariscada (llamàntol, gambes vermelles, escamarlans, llagostins, cloïsses, musclos) (ideal per a compartir) 89

TXULETÓ

- Menú per a 2 persones

ENTRANTS PER COMPARTIR

Xistorra de vedella curada rostida

Ous ecològics estrellats amb patates i pernil ibèric

PLAT PRINCIPAL PER COMPARTIR

Txuletó 1 kg de vaca Simmental madurat 30 dies amb pebrots del Padrón i patates fregides

POSTRE PER COMPARTIR

Torrada de Santa Teresa de brioix coberta de crema catalana

BEGUDA

Sidra Ladrón de Manzanas

65 per persona

SIDES

- Patates fregides 3,4
- Pebrots del Padró 3,4
- Puré cremós de patates 3,4
- Pebrots del piquillo 3,4
- Arròs blanc 3,4
- Amanida verda 3,4

VEGETARIÀ

PEQUES

- Fins a 12 anys

Macarrons amb salsa casolana de tomàquet 9,9

Croquetes de pernil ibèric de gla amb patates fregides 9,9

Botifarra de pagès amb amb patates fregides 9,9

Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides 9,9

SENSE GLUTEN

Preus en € - I.V.A .inclòs