

ESPURNA DEL TER

ENTRETENIMENTS

L'ensaladilla "rusa"	8.70€
acompanyada de pa cruixent	
Patates d'aquí i d'allà	7.80€
les originals (alloli i brava)	
Papas arrugades	7.80€
patates baby amb mojo picon	
Croquetes (6un)	7.90€
• Cua de bou • Gamba vermella	
Anxoves 00 del Cantàbric	13.90€
amb coca amb tomàquet (6 unitats)	
Camembert al forn	11.00€
formatge suau i cremos escalfat i acompanyat de bastons de pa	

PLATS CALENTS

Gua Bao de Cochinita pibil	12.80€
pa japonès farcit de carn (3un)	
Pop a la brasa	19.80€
amb parmentier de patata	
Gambes a l'allet	10.90€
amb un toc picant	
Risotto	12.20€
de bolets i gamba	

PLATS FREDS

Amanida de tomàquets	12.40€
amb burrata, anxoves i Pesto	
Amanida de ventresca	10.90€
enciam variat i vinagreta de Mòdena	
Amanida de formatge i pernil	12.60€
formatge de cabra fruits secs i vinagreta	
Assortit de formatges	15.20€
Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat i Blau ceretà	
Plat d'embotits artesanals	14.00€
Llonganissa, Bull negre, Bull blanc, Pernil, Xoriç i Fuet	
Pernil ibèric	18.00€
amb coca amb tomàquet (100gr)	
Carpaccio de bacallà	14.50€
amb tomàquet i olivada	

VERDURES

Verdures a la brasa	12.30€
acompanyades de salsa romesco	
Carxofes confitades	12.60€
acabades al forn brasa	
Alberginia al forn	9.90€
amb Burrata, tomaquets baby, ametlles i Pesto	
Hamburguesa vegetal	11.20€
amb pa de brioix, enciam, tomàquet, ceba encurtida, formatge cheddar i mojo picon	

ESPURNA DEL TER

CARNS A LA PEDRA

Magret d'ànec 250gr	15.90€
Llom baix "Black Angus" 350gr Canada maduració 40dies	24.90€
Filet "Frisona" 250gr centre Europa	23.40€
"Vacio" de Wagyu A5 140gr Japo	28.90€
Entrecot 350 gr nacional	17.90€
Txuleton de Rubia Gallega 1kg maduració 60dies	60.00€ (preu per kg)

PEIXOS

Bacallà estil sidreria amb pebrots verds i all	13.80€
Llobarro obert i cuit al forn brasa	13.20€
Suprema de salmó amb espàrrecs verds	14.80€
Sèpia cuita a la planxa	13.80€

INFANTIL

Fingers de pollastre amb patates	8.70€
Pasta a la Bolonyesa a la cassola	7.50€

CARNS

Hamburguesa Rubia Gallega amb pa de brioix, formatge cheddar, enciam, tomàquet i pebrot del piquillo	11.20€
Secret ibèric "Strogonoff" tires de porc ibèric amb salsa	13.90€
Galta de porc filetejada i cuita a la brasa	10.40€
Tira de vedella xurrasco cuit a la brasa	13.90€
Pilotilles amb sèpia a la cassola	10.60€
Morro de porc a la cassola lleugerament picant	9.60€
1/2 Pollastre "pito" amb chimichurri	12.50€
Entranya de vedella cuita a la brasa	11.80€
Peus de porc cuïts a la brasa	10.90€
Botifarra de la bona cuita a la brasa	9.80€
Costella de porc "BBQ" cuita a baixa temperatura	15.50€

Hamburguesa amb patates amb pa de brioix, bacó i formatge	8.70€
--	-------

ESPURNA DEL TER

POSTRES

Tartufo de limoncello	5.90€
bola de gelat amb cor cremos de limoncello	
Braç farcit de nata	5.90€
amb gema cremada i ametlla	
Sacher	6.90€
pastís de xocolata amb melmelada d'albercoc (sense gluten)	
Tiramisu	6.00€
pastís de crema de formatge, cafè i cacao	
Gelat	5.60€
torró, vainilla, xocolata, gerds o mango	
Pastís de formatge	6.60€
pastis cremos amb melmelada	
Flam amb nata	4.90€
flam d'ou	
Pinya "borratxa"	5.90€
amb rom i gelat de coco	

Vaset de Gelats de territori	5,90€
• Xocolata blanca i festuc • Xuixo de Girona • Galeta Trias • Ratafia i carquinyolis	

Temps de Ratafia	Xarrup	Copa
• Bosch reserva 28° (St. Quirze de Besora) (Densa i equilibrada amb regust de nous fresques) • Carboners 26° (Cànoves) (Fumada, sabors inèdits fins ara en una ratafia) • L'Hostia 32° (Alt Penedès) (una de les ratafies amb més graduació) • Bosch 28° (St. Quirze de Besora) (la de tota la vida des del 1892) • Russet 26° (La Garrotxa) (un dels grans clàssics de la ratafia) • Maians Vell 26° (Bages) (Celler Grau i Grau, recepta de l'àvia)	2.80€ 2.80€ 2.50€ 2.15€ 2.15€ 2.80€	4.50€ 4.50€ 3.90€ 3.70€ 3.70€ 4.50€

ESPURNA DEL TER

MENÚ (taula completa)

PRIMERS PER COMPARTIR

Papas arrugadas amb mojo picon

Croquetes de bacallà

Coca amb tàrtar d'escalivada i anxova 00

Plat d'embotits amb coca torrada

Carxofes confitades acabades al forn brasa

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ "TXULETON" (per dues persones)
Tira de vedella xurrasco cuit a la brasa	Secret "Strogonoff" tires de porc ibèric amb salsa	Melós de garrinet amb la seva salsa i patata "baby"	
Pilotilles amb sèpia a la cassola	Entrecot 350gr nacional	Filet "Frisona" 250gr centre Europa	Txuleton de Rubia Gallega 1kg maduració 60dies
	Bacallà estil sidreria amb pebrots verds i all	Pop a la brasa amb parmentier de patata	

Postres individuals a escollir de la carta

29,50€

34,50€

39,50€

49,50€
preu per persona

Inclou una aigua de 1/2 per persona. Mínim dues persones i taula completa. Els menús es poden combinar a la mateixa taula. IVA inclòs. Els aperitius, refrescos, vins, cervesa, licors, cava i cafè es cobren a part.

BEGUDES RECOMENADES

Cervesa Inedit 33cl	2.80€	Mineral del Montsant (DO MONTSANT)	20.00€
Sangria de vi 1,5lt	13.00€		