

ENTRANTES

ENTRANTS / STARTERS

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO **RACIÓN 16.90**

Selecció de formatges artesans del món **TAPA 11.50**
Worldwide selection of artisan cheeses

TABLA DE EMBUTIDOS DE OLOT **16.90**

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

FOIE MI-CUIT **15.90**

Foie mi-cuit / "Mi-cuit foie"

PALETA PURA DE BELLOTA **RACIÓN 26.50**

Paleta pura de gla **TAPA 17.90**
Acorn pure palette

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (6 FILETES) **15.90**

Anxoves del Cantàbric (6 filets)
Cantabrian sea Anxovies (6 loins)

ENSALADILLA RUSA **10.50**

"Ensaladilla" russa
Russian salad (cooked vegetable salad)

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE TRICIO **11.50**

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

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN DE BELLOTA (Ud.) **2.90**

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

PATATAS BRAVAS **7.50**

Patates braves / Spicy potatoes

TATAKI ATÚN BLUEFIN CON TERIYAKI **29.50**

Tataki tonyina bluefin amb teriyaki
Tataki bluefin tuna with teriyaki sauce

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y SOJA **22.90**

Tàrtar de tonyina amb advocat i soja
Tuna tartare with avocado and soya sauce

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y CÍTRICOS **22.90**

Tàrtar de salmó amb advocat i cítrics
Salmon tartar with avocado and citrus

STEAK TARTAR **24.50**

Steak tartar

ZAMBURIÑAS CON FOIE **20.90**

Zamburinyes amb foie / Scallops with foie

CANELONES Canelons/ Cannelloni **12.50**

TACOS DE SOLOMILLO AL PX O AL ROQUEFORT **18.90**

Daus de filet al PX o al rocafort
Tenderloin cubes P.X. or with croquefort cheese

COMBINADO DE CHISTORRA Y MORCILLA **12.50**

Combinat de xistorra i botifarró
Combined of sausage and blood sausage

CARACOLAS A LA LLAUNA **16.90**

Cargols a la llauna / Snails

ALUBIAS DE "GANXET" CON PANCETA **13.90**

Mongetes del ganxet amb cansalada
Cheeks with bacon

BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA **11.50**

Albergínia amb mel de canya /
Eggplant with cane honey

TORREZNOS DE SORIA **11.50**

Llardons de Soria
Soria pork scratching

ARROCES

ARROSSOS / RICE

ARROZ DE BOGAVANTE (Mín.2 pers.) **31.50** por pers.

Arròs de llamàntol / Lobster's rice

ARROZ DE RABO DE TORO (Mín.2 pers.) **26.50** por pers.

Arròs de cua de bou / Oxtail rice

ARROZ DE BACALAO, ALCACHOFAS Y ALMEJAS (Mín.2 pers.) **26.50** 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

BOQUERONES FRESCOS A LA ANDALUZA **12.50**

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

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA **20.90**

Calamar a l'andalusa
National squid Andalusian style

PULPO A LA BRASA **29.90**

Pop a la brasa
Grilled octopus

6 OSTRONES GALLEGOS **17.90**

6 ostrons Gallec / 6 Galician Oysters

MEJILLONES AL VAPOR O A LA MARINERA **12.50**

Musclos al vapor o a la marinera
Steamed mussels or marnier

ALMEJAS AL JEREZ O A LA MARINERA **18.90**

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

ENSALADAS Y VERDURAS

AMANIDES / SALADS

ENSALADA LA VINYA **14.90**

Amanida de La Vinya
La Vinya salad

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON BEICON Y PIÑONES **16.90**

Amanida templada de formatge de cabra, beicon i pinyons
Warm goat cheese salad with bacon and pine nuts

TOMATADA CON BURRATA FRESCA Y ALBAHACA **15.90**

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

ENSALADA CALIENTE ESTILO CÉSAR CON POLLO & BACON **16.90**

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

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y PIÑA NATURAL **15.90**

CARAMELIZADA CON SALSA ROSA

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

HAMBURGUESA VEGETARIANA CON GUARNICIÓN **14.90**

Hamburguesa vegetariana amb guarnició
Vegetarian burger with garnish

CANELONES DE ESPINACAS Y PIÑONES **13.90**

Canelons d'espínacs i pinyons /
Spinach and pine nut cannelloni

PARRILLADA DE VERDURAS **14.90**

Graellada de verdures
Grilled vegetables

ESQUEIXADA DE BACALAO DESALADO DE LA CASA **14.90**

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

MENÚ INFANTIL

/ CHILDREN'S MENU

Incluye: 1 bebida + 1 plato + 1 postre / Inclou: 1 beguda + 1 plat + 1 postre
Includes: 1 drink + 1 dish + 1 dessert

1 BEBIDA / Beguda / Drink

2 Plato a elegir: / plat a escollir / To choose

CANELONES DE CARNE O ESPINACAS

Canelons de carn o espínacs / Meat or Spinach cannelloni

MACARRONES BOLOÑESA

Macarrons bolonyesa / Macaroni bolognese

TIRAS DE POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS NATURALES

Tires de pollastre arrebossat amb patates fregides naturals
Breaded chicken strips with natural fries

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS NATURALES

Hamburguesa de vedella amb patates fregides naturals / Beef burger with natural fries

BUTIFARRA A LA BRASA CON PATATAS FRITAS NATURALES

Botifarra a la brasa amb patates fregides naturals / Grilled sausage with natural fries

3 POSTRE / Desert

Bola de helado o yogur natural / Bola de gelat o iogurt natural
Scoop of ice cream or natural yogurt

15.90



CARNES A LA BRASA

CARNS A LA BRASA / GRILLED MEAT

Vaca

CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADO 30 DÍAS 1,000 gr. 69.50

Ideal 2 pers.

Mitjana de vaca vella madurada 30 dies
Cow loin bone in, 30 days dry aged

ENTRECOT VACUNO CORTE 350 gr. 20.90

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

SOLOMILLO NACIONAL 280 gr. 31.50

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

HAMBURGUESA 100% TERNERA 250 gr. 13.90 Cebolla +1 Queso +1

Hamburguesa 100% vedella 250 gr. (normal / amb ceba/ amb formatge)
Burger 100% veal 250 gr. (normal / with onion / with cheese)

LOMO ALTO DESHUESADO INFILTRADO 350 gr. TIPO RIBEYE 36.90

Llom alt sense os i infiltrat 350 gr. Tipus Ribeye
Marbled beef ribeye 350 gr.

Añojo

ENTRAÑA DE AÑOJO 15.90

Entranya de vedella
Young bull thin skirt steak

Novilla

PICAÑA 900 gr. 49.90

Ideal 2 pers.

Picanya 900 gr.
Cap of rumb 900 gr.

T-BONE: CHULETÓN CON SOLOMILLO 67.50

Ideal 2 pers.

T-BONE: Mitjana amb filet
T-Bone steak

LOMO BAJO
Llom Baix/
Striploin



SOLOMILLO
Filet/
Tenderloin

GUARNICIONES

GUARNICIONS / FITTINGS

FRITAS 3.00

Fregides / French Fries

AL CALIU 3.00

Patata al Caliu /
Grilled potatoe

PIMIENTOS PADRÓN 5.50

Pebrots Padró /
Grilled green peppers form Padrón

VERDURAS BRASA GUARNICIÓN 7.50

Verdures brasa guarnició/
Grilled vegetables

ALUBIAS DEL GANXET CON PANCETA 7.90

Mongetes del ganxet amb cansalada
Cheeks with bacon

PAN GALLEGO CON TOMACCO Y AJO por persona 2.50

Pa gallec amb tomacco i all / Galician bread with tomacco and garlic
per persona / per person

PAN SIN GLUTEN Pa sense gluten / Gluten-free bread 2.50

Si necesita más información sobre alérgenos pida nuestro el libro a nuestro personal
Si necessita més informació en matèria d'al·lèrgens demani el llibre al nostre personal



Otras carnes

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO NACIONAL 23.50

Costelles i mitjanes de xai nacional / Spanish Lamb ribs

BUTIFARRA: PAYÉS CLÁSICA 11.50

Butifarra: de pagès clàssica / Sausage: classic

BUTIFARRA DE QUESO DE CABRA Y NUECES 12.50

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

POLLO DE PAYÉS 13.90

Pollastre de pagès ecològic / Organic chicken

PIERNA DE LECHAZO A LA BRASA O AL HORNO 25.50

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

GALTAS DE CERDO 13.90

Galtes de porc / Pork cheeks

PIES DE CERDO COCIDOS A LA BRASA 15.90

Peus de porc cuits a la brasa / Grilled pork feet

MAGRET DE PATO 24.50

Magret d'Ànec / Duck breast

COCHINILLO D.O. SEGOVIA CRUJIENTE 28.50

Garrí D.O. Segovia cruixent
Roasted suckling pig from Segovia



SALSAS

SALSSES / SAUCES

ROQUEFORT 3.00

Roquefort cheese

PIMIENTA VERDE 3.00

Pebre verd / Green Peper

CHIMICHURRI 3.00

Chimichurri

BRAVA 3.00

Brava / Spicy

ALL-I-OLI 3.00

Garlic mayonnaise

SALSA MAYONESA 2.00

Salsa maionesa / Mayonnaise sauce

PESCADO A LA BRASA

PEIX A LA BRASA / GRILLED FISH

RAPE RUBIO NACIONAL FRESCO 31.50

Rap ros nacional fresc
Fresh national monkfish

SUQUET DE RAPE 33.90

Suquet de rap / Monkfish with fish sauce

LUBINA A LA BRASA / AL ESTILO SANTURCE / A LA 26.50

Llobarro a la brasa / a l'estil Santurce / a la sal
Sea Bass: grilled / in Santurce style / roasted with salt

RODABALLO AL HORNO/ BRASA / DONOSTI 28.50

Turbot al forn / brasa / Donosti
Turbot in oven / grilled / Donosti style

LOMO DE ATÚN BLUEFIN 32.50

Llom de tonyina Bluefin
Tuna loin Bluefin

SALMÓN A LA BRASA 24.50

Salmó a la brasa / Grilled salmon

BACALAO DE ISLANDIA DESALADO EN CASA

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

LOMO DE BACALAO: 23.90

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

Salsa de ceps Amb salsa de ceps / Mushrooms sauce

IVA incl.
VAT incl.