

ENTRANTS FREDS

Amanida de l'hort (sense amanir)	6,85
Amanida Verda i Variada (sense amanir)	9,80
Amanida Catalana (amb pernil i llangonissa sense amanir)	10,20
Amanida formatge de cabra, codony i delícies d'ànec sense amanir	14,30
"Gaspacho" amb Entrebancs	
"Vichysoisse"	
Esqueixada de Bacallà amb Tomàquet i ceba	10,50
Espàrrecs Blancs de Navarra	10,20
Gaspatxo amb els seus entrebancs (sense torradetes)	9,70
Vichysoise crema freda de porros	9,70
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge	13,20
Pernil Ibèric Reserva	21,50
Carpaccio de filet de vedella amb parmesà	17,30

ENTRANTS CALENTS

Truita: de la casa (mongetes, botifarra i cansalada), de Patata, Patata i Ceba, Ceba sola	10,40
Ous ferrats amb foie fresc, tòfona i patates fregides	16,50
Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes	12,95
Escalivada de Pebrots, Ceba i Albergínies	9,95
Espàrrecs verds a la brasa amb mahonesa	11,50
Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil	14,95
Xipirons saltats amb favetes i alls tendres	15,00
Xipirons confitats amb ceba	17,50
Calamars a la Romana amb MAIZENA	18,20
Vieires amb Carxofes i Rossinyols	19,50
Murgoles a la crema amb Foie Fresc	25,00
Arròs Negre amb Sèpia de Costa	15,50
Arròs caldós de marisc amb gambeta i escamarlà	19,50
Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	23,00

ELS PEIXOS

Calamarcets a la Planxa amb All i Julivert *	14,90
Llobarret a la Sal (peça individual) Patata anglesa i verdures planxa	14,90
Lluç a la Planxa amb guarnició *	18,60
Llobarrets al Forn amb Patates i Ceba o a la Donostiarra amb pebrot escalivat	14,90
Tronc de Lluç a la Donostiarra	19,70
Morro de Bacallà a la Llauna amb mongetes, bacallà sense fregir (potxat)	21,00
Llenguado a la Planxa o a la Menieure *	21,50
Rap a la Planxa *	24,50
Llagostins a la Planxa mahonesa *	24,70
Escamarlans Gegants Oberts a la Planxa (600 grs.)	45,00
Gambes de Palamós a la Planxa amb Sal Grossa	45,00

GUARNICIO CELIAC: PATATA CALIU-TOMAQUET I XAMPINYONS*LES CARNS: A LA BRASA, AMB SALSA, ROSTIDES o GUISADES**

Pollastre a la brasa amb patates fregides (OLI CELIAC)	10,00
Conill a la brasa amb caliu i xampinyons	13,80
Llom ibèric a la brasa amb caliu i xampinyons	12,00
Carn de xai a la brasa: costella i mitjanes amb xampinyons, tomàquet i caliu	18,70
Galtes de porc laminades brasa amb patata caliu	10,00
Botifarra blanca amb mongetes del ganxet	10,00
Presa de porc ibèric amb sal gruixuda, verduretes i compota de poma	15,70
Bistec de vedella (230 grs) a la brasa o al rocafort	17,10
Entrecot de vedella (450 grs) a la brasa o al rocafort	21,80
Chuleton de vedella a la brasa amb os (800 grs), amb guarnició tomàquet, xampinyons i caliu	28,50
Filet de vedella a la brasa amb tomàquet, xampinyons i caliu	24,50
Magret d'ànec a les brases amb arròs de panses i pinyons i compota de poma (sense salsa)	15,50
Pollastre rostit amb prunes	10,00
Confit d'Ànec amb Guarnició de Mongetes i Poma (sense salsa)	15,30
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols	16,80

POSTRES / POSTRES

Mel i Mató de Montserrat	4,95
Requesón de Montserrat con Miel	
Flam d'Ou amb Caramel	4,70
Flan de Huevo con Caramelo	
Suc de Taronja Zumo de Naranja	4,95
Macedònia de Fruites Macedonia de Frutas	4,95

**PASTISSERIA DE LA CASA
REPOSTERÍA DE LA CASA**

Mousse de Xocolata Mousse de Chocolate	4,95
--	------

GELATS / HELADOS

Pastís al Whisky Tarta al Whisky	5,50
Biscuit Glacé Biscuit Glacé	5,50

Les possibles 1/2 racions es comptaran al 70% del preu de la carta

I.V.A INCLÒS*****CARTA CELÍACS*****