

PLATS DE CARTA

ENTRANTS FREDS

Amanida amb formatge de cabra, fruits secs i ànec	14,30
Amanida verda i variada	9,80
Xatonada: escarola, bacallà, tomàquet, tonyina i anxoves	13,00
Amanida de favetes tendres amb girgoles i gambetes	15,25
Còctel tropical de pinya amb gambetes i salsa rosa	14,30
Espàrrecs blancs de Navarra dues salses	10,20
Esqueixada de bacallà amb tomàquet i ceba	10,50
Penjat d'embotits de Planoles	11,80
Carpaccio de filet de vedella amb parmesà	17,50
Anxoves del Cantàbric amb oli oliva verge	13,20
Pernil ibèric reserva (100grs.)	21,50

TEMPS CARXOFES

Amanida amb dos textures de carxofa, pernil ibèric i vinagreta de fruits secs amb balsàmic	18,50
Carxofes arrebossades	12,10
Truita de carxofes tendres confitades	11,90
Vieires amb carxofes i rossinyols	19,50
Bacallà amb carxofes	20,95

ENTRANTS CALENTS

Croquetes casolanes de carn d'olla amb amanida	9,15
Croquetes casolanes de pernil i pollastre (12 uni.)	9,45
Escudella de pagès amb galets	9,50
Carn d'olla amb verdures (molt completa)	13,80
Mongetes del ganxet amb retallons de cansalada	10,20
Canalons de carn gratinats	10,40
Macarrons a la bolonyesa al graten de quatre formatges	9,90
Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà	12,85
Escalivada de pebrots, ceba i albergínies	9,95
Truita de la casa amb mongetes, botifarra i cansalada	10,40
Truita de patata dolça o patata i ceba confitada	10,40
Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes	12,95
Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil ibèric	14,95
Ous ferrats amb foie fresc, tòfona i patates	19,50
Xipirons de platja confitats amb ceba	18,20
Calamars a la romana	18,20
Múrgoles amb foie fresc a les brases i la seva salsa	25,00

ARROSSOS

Fideuà de fideus prims amb all i oli (sense entrebancs)	14,95
Arròs negre amb sèpia de costa	15,50
Arròs caldós de marisc amb gambeta i escamarlà	19,50
Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	27,50
Pa de pagès torrat amb tomàquet	2,60

iva inclòs

EL PEIX

Gall de Sant Pere filetejat amb salsa d'ametlles	14,30
Calamarçets a la planxa amb all i julivert	14,90
Salmó a la planxa amb guarnició	14,00
Lluç a la planxa amb guarnició	18,60
Llobarret al forn amb patates	14,90
Tronc de lluç a la Donostiarra	19,70
Llenguado a la planxa, meniure o ametlla	21,50
Turbot gran de costa a la planxa amb verdures	19,80
Rap a la planxa amb guarnició	24,50
Rap a la marinera amb escamarlà, gamba i cloïsses	26,50
Morro de bacallà, amb samfaina o a la llauna	21,00
Llagostins a la planxa (dues salses)	24,70
Escamarlans gegants oberts a la planxa (400grs)	45,00
Graellada de peix i marisc	42,00

LES CARNS a la BRASA i amb SALSA

Pollastre a la brasa amb patates fregides	10,00
Conill a la brasa amb caliu i xampinyons	13,80
Llom Ibèric a la brasa amb guarnició	12,00
Galtes de porc laminades a la brasa amb patata muselina	10,00
Botifarra de pagès amb mongetes del ganxet	10,00
Presa ibèrica brasa amb verdures i compota de poma	15,70
Carn de xai a la brasa: costella i mitjanes amb guarnició	18,70
Magret d'ànec a la brasa amb compota de poma i arròs	15,50
Medalló d'entrecot de bou Angus a la brasa o Cafè París	19,95
Bistec de vedella (230grs) brasa, pebre o rocafort	17,10
Entrecot de vedella (450 grs) a la brasa o al rocafort	21,80
"Xuletón" de vedella a la brasa amb guarnició (800 grs)	28,50
Filet de vedella a la brasa amb guarnició,	24,50
Mig filet de vedella a la brasa amb guarnició	20,00
Medallons de filet vedella amb crema de xampinyons	24,50

ROSTITS I GUISATS

Pollastre de rostit amb prunes	10,00
Jarret de Vedella amb Trompetes de la Mort	15,50
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols	16,80
Peus de porc guisats amb moixernons	11,95
Confit d'ànec amb salsa de trompetes, poma i mongetes	15,30

POSTRES

Flam d'ou casolà	4,70
Crema catalana cremada - Mel i mató	4,95
Macedònia de fruites - Suc de taronja natural	4,95
Pastís del dia - Mousse de xocolata	4,95
Lioneses de nata amb xocolata calenta	5,50
Tatín de poma	6,06
Coulant de xocolata	7,00
Boles de gelat de la casa	4,45
Tarta al whisky - Biscuit glacé	5,50