



## CARTA

### ENTRANTS FREDS

Amanida verda i variada	9,80
Amanida amb formatge de cabra gratinat ,fruits secs, codony i delícies d'ànec	14,30
Amanida de favetes tendres amb gírgoles i gambetes	15,25
Gaspatxo amb els seus entrebancs	9,70
Vichyssoise (crema freda de porros)	9,70
Còctel tropical de pinya amb gambetes	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

### ENTRANTS CALENTS

Croquetes casolanes de carn d'olla amb amanida	9,15
Croquetes casolanes de pernil i pollastre (12 uni.)	9,45
Albergínies arrebossades	9,95
Escudella de pagès amb galets	9,50
Mongetes del ganxet amb retallons de cansalada	10,20
Macarrons a la bolonyesa gratinats	9,90
Canalons de carn gratinats	10,40
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, tòfona i patates	19,50
Xipirons confitats amb ceba	18,20
Calamars a la romana	18,70
Vieires amb carxofes i rossinyols	19,50
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
Paella mixta (carn i peix)	15,75
Arròs negre amb sèpia de costa	15,75
Arròs caldós de marisc amb gambeta i escamarlà	19,75
Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	27,53

Pa de pagès torrat amb tomàquet	2,60
---------------------------------	------

### EL PEIX

Gall de Sant Pere filetejat amb salsa d'ametlles	14,30
Calamarcets a la planxa amb all i julivert	14,90
Salmó a la planxa amb guarnició	15,50
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
Gambes de costa a la planxa (s/t)	46,00

### 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 arròs i compota poma	15,50
Medalló d'entrecot de bou Angus a la brasa o Cafè París	19,90
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 (900 grs)	29,85
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
Peus de porc guisats amb moixernons	11,95
Jarret de vedella amb Trompetes de la Mort	15,50
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols	16,80
Fricandó de vedella amb ceps i moixernons	13,50
Confit d'ànec amb mongetes, poma i salsa trompetes	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
Tatin de poma amb crema anglesa	6,00
Coulant de xocolata casolà amb gelat	7,00
Boles de gelat de la casa	4,45
Tarta al whisky - Biscuit glacé	5,50

iva inclòs