



CARTA

ENTRANTS FREDS

Amanida verda i variada	10,90
Amanida amb formatge de cabra gratinat ,fruits secs, codony i delícies d'ànec	16,50
Amanida de llagostins i rovellons confitats, amb vinagrte de tòfones	19,50
Amanida de favetes tendres amb gírgoles i gambetes	16,90
Gaspaxto amb els seus entrebancs	10,80
Vichyssoise (crema freda de porros)	10,80
Còctel tropical de pinya amb gambetes	15,80
Espàrrecs blancs de Navarra dues salses	11,50
Esqueixada de bacallà amb tomàquet i ceba	11,80
Penjat d'embotits de Planoles	12,90
Carpaccio de filet de vedella amb parmesà	19,50
Anxoves del Cantàbric amb oli oliva verge	14,50
Pernil ibèric reserva (100grs.)	22,50

ENTRANTS CALENTS

Croquetes casolanes de carn d'olla amb amanida	10,50
Croquetes casolanes de pernil i pollastre (12 uni.)	10,70
Albergínies arrebossades	11,50
Escudella de pagès amb galets	10,50
Mongetes del ganxet amb retallons de cansalada	11,50
Macarrons a la bolonyesa gratinats	11,00
Canalons de carn gratinats	11,50
Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà	14,50
Escalivada de pebrots, ceba i albergínies	11,50
Truita de la casa amb mongetes, botifarra i cansalada	11,50
Truita de patata dolça o patata i ceba confitada	11,50
Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes	14,00
Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil ibèric	25,00
Ous ferrats amb foie, tòfona i patates	20,80
Xipirons confitats amb ceba	19,50
Calamars a la romana	19,50
Vieires amb carxofes i rossinyols	20,50
Múrgoles amb foie fresc a les brases i la seva salsa	26,50

ARROSSOS

Fideuà de fideus prims amb all i oli (sense entrebancs)	16,50
Paella mixta (carn i peix)	17,50
Arròs negre amb sèpia de costa	17,50
Arròs caldós de marisc amb gambeta i escamarlà	21,50
Arròs caldós de llamàntol amb cloïsses	29,50
Pa de pagès torrat amb tomàquet	2,90

EL PEIX

Gall de Sant Pere filetejat amb salsa d'ametlles	15,80
Calamarcets a la planxa amb all i julivert	16,50
Salmó a la planxa amb guarnició	17,00
Lluç a la planxa amb guarnició	20,50
Llobarret al forn amb patates	16,50
Tronc de lluç a la Donostiarra	22,00
Llenguado a la planxa , meniure o ametlla	24,00
Turbot gran de costa a la planxa amb verdures	23,00
Rap a la planxa amb guarnició	27,00
Rap a la marinera amb escamarlà, gamba i cloïsses	29,00
Morro de bacallà, amb samfaina o a la llauna	23,00
Llagostins a la planxa (dues salses)	27,00
Escamarlans gegants oberts a la planxa (400grs)	49,00
Graellada de peix i marisc	46,50
Gambes de costa a la planxa (s/t)	50,00

LES CARNS a la BRASA i amb SALSA

Pollastre a la brasa amb patates fregides	12,00
Conill a la brasa amb caliu i xampinyons	15,00
Llom Ibèric a la brasa amb guarnició	13,50
Galtes de porc laminades a la brasa amb patata muselina	12,00
Botifarra de pagès amb mongetes del ganxet	12,00
Presa ibèrica brasa amb verdures i compota de poma	18,00
Carn de xai a la brasa: costella i mitjanes amb guarnició	20,00
Magret d'ànec a la brasa amb arròs i compota poma	20,00
Medalló d'entrecot de bou Angus a la brasa o Cafè París	22,00
Bistec de vedella (230grs) brasa, pebre o rocafort	18,90
Entrecot de vedella (450 grs) a la brasa o al rocafort	24,00
"Xuletón" de vedella a la brasa amb guarnició (900 grs)	33,00
Filet de vedella a la brasa amb guarnició,	25,90
Mig filet de vedella a la brasa amb guarnició	23,00
Medallons de filet vedella amb crema de xampinyons	26,50

ROSTITS I GUISATS

Pollastre de rostit amb prunes	12,00
Peus de porc guisats amb moixernons	13,50
Jarret de vedella amb Trompetes de la Mort	17,00
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols	17,50
Fricandó de vedella amb ceps i moixernons	15,00
Confit d'ànec amb mongetes, poma i salsa trompetes	17,00

POSTRES

Flam d'ou casolà	5,20
Crema catalana cremada - Mel i mató	5,50
Macedònia de fruites - Suc de taronja natural	5,50
Pastís del dia - Mousse de xocolata	5,50
Lioneses de nata amb xocolata calenta	6,20
Tatin de poma amb crema anglesa	6,70
Coulant de xocolata casolà amb gelat	7,70
Boles de gelat de la casa	5,00
Tarta al whisky - Biscuit glacé	6,20