

CARTA D'AL·LERGÒGENS

davant d'un al·lèrgic sempre comunicar a la comanda.



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAHUETS



SOJA



LACTIS



FRUITS
DE CLOSCA



API



MOSTASSA



SÈSAM



SULFITS



TRAMUSSOS



MOL·LUSCS

LES MINIS

TAPES & PLATILLOS



BUNYOLS POPEYE

d'espínacs amb all i oli de mel



AMANIDA RUSSA

de tota la vida



CROQUETONES

llepades amb pernil de gla



MUSCLETS DE ROCA

a la planxa amb mojo verde



LES TRUMFETES EMPRENYADES

mini patates escalivades amb all i oli de morter i salsa de tomàquet picant



GUACAMOLE OAXACA

fet al moment amb “tortillas” de blat de moro i pico de gallo



ORELLETES FREGIDES

de truja amb sal i pebre



TIRADITO DE TONYINA

amanit amb cítrics, salsa nikkei i gelat de wasabi



AMANIDETA DE L'HORTA

de temporada



LA BURRATA AMB “TOMATINA”

i oli de tòfona



ALBERGÍNIES MINI AL FORN

farcides de sobrassada de bou, parmesà i mel de canya



TRUITA MELOSA

de patates i ceba al tall



STEAK TARTAR DE VEDELLA

amb piparres dolces i encurtits



CRUDITÉ DE CARBASSÓ

amb tomàquet sec, ametlles torrades, parmesà i tòfona



BROQUETA DE POP A FEIRA

a la brasa amb patates confitades i oli picant



OUS ESTRELLATS

amb pernil de gla



MORRET DE BACALLÀ CONFITAT

amb samfaina d'olives negres



MANDONGUILLES GUISADES

amb llet de coco, coriandre i gingebre



LES FUSTES

PERNIL IBÈRIC

55gr. aprox

EMBOTITS

5 varietats

FORMATGES

5 varietats

LES LLOSES & LES BRASES

totes les nostres carns i peixos s'acompanyen de patates fregides casolanes o amanida de temporada



CARNS

entrecot de vaca vella (350 gr. aprox.)
txuletó madurat de vaca vella
(600 gr. / 1,200 kg. aprox.)
filet de vaca vella (250 gr. aprox.)
entrama de vedella (300 gr. aprox.)
pluma de porc duroc (250 gr. aprox.)
llonza lllaminera de porc duroc (250 gr. aprox.)



PER DONAR-LI ROTLLO A LES LLOSES

all i oli de morter
salsa cremosa de ceps
salsa cremosa de formatge de cabra
salsa de vi especiat



PEIXOS A LA BRASA

suprema de peix del diaç
morret de bacallà
pota de pop
daus de tonyina



ELS PA'MINI'S

COQUES & ENTREPANS



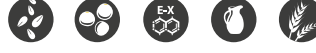
LA PLUMETA

coca cruixent de pluma ibèrica a la brasa, crema de ceps i parmesà



LA MANXEGA

coca cruixent de formatge d'ovella, tàpares i samfaina



BURGUER CLUB

hamburguesa de vedella, salsa tàrtara i brots frescos



CHEESE BURGUER

hamburguesa de vedella, ceba confitada i formatge



SUCULENT

sandvitx calent de pernil ibèric, formatge, ruca i pesto



BIKINI

sandvitx calent de lacón i formatge

LES RACLETTE'S

FORMATGE FOS SEMICURAT, D'ORIGEN SUÍS

FET AMB LLET CRUA DE VACA

recomenades per 2 persones.

acompanyades de patates baby bullides i crudites de temporada



LA CARNÍVORA

filets de pollastre, filet de porc duroc, entrama de vedella i butifarra

LA VEGETERIANA

tacos d'heura, carbassa, remolatxa, pastanaga i esparrecs

LES POSTRES

FETES A L'OBRADOR DEL GRUP CASTELL



LEMON PIE

pastis de llimona i galeta__6,50€



CARROT CAKE AMB NOUS

i buttercream de formatge__6,50€



CHEESECAKE DE GERDS

pastis de formatge i gerd__6,50€



COULANT

al teu gust: blanca, mixta o negra__6,50€



LA CAFETERA

gelat de cafè amb llet, escuma de baileys i galetes oreo__6,50€



NATILLES AMB MOLT DE ROTLLO

crema d'ou i llet de coco infusionada amb cítrics, galeta Maria i bombo de xocolata al lleurer__6,50€