

TAPAS

<i>Surtido de pinchos (4 u.)</i>	7,90 €
<i>Anchoas del Cantábrico "00" (4 filetes)</i>	7,90 €
<i>Croquetas melosas de jamón ibérico y pollo (4 u.)</i>	5,90 €
<i>Buñuelos de bacalao (4 u.)</i>	7,90 €
<i>Pimientos de Padrón con flor de sal</i>	4,90 €
<i>Calamares a la andaluza con mayonesa de soja</i>	7,90 €
<i>Tortilla de patatas</i>	4,50 €
<i>Mejillones a la brasa con aroma de lima</i>	7,50 €
<i>Cazuelita de gambas al ajillo</i>	12,50 €
<i>Gambas rojas a la plancha (4 u.)</i>	11,50 €

ENSALADAS

<i>Ensalada "alegría de la huerta"</i>	6,50 €
<i>Cogollos de Tudela con atún y anchoas</i>	8,90 €
<i>Tomate de temporada, ventresca de atún, aguacate y cebolla tierna ..</i>	8,50 €
<i>Niçoise con vinagreta de mostaza antigua</i>	7,50 €
<i>Tibia de queso de cabra, vinagreta de miel y frutos secos</i>	7,50 €
<i>César con pollo braseado, parmesano y picatostes</i>	8,50 €
<i>Xató al estilo de Vilanova</i>	8,50 €
<i>Esqueixada de bacalao, sopita de tomate natural y aceite de oliva negra</i>	9,50 €

ENTRANTES

<i>Ración de jamón ibérico</i>	19,90 €
<i>Sopa de cebolla gratinada con yema de huevo</i>	6,50 €
<i>Crema de 5 verduras de temporada con picatostes</i>	5,90 €
<i>Escalivada catalana a la brasa con anchoas</i>	9,90 €
<i>Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, champiñones y rúcula</i>	10,90 €
<i>Caracoles "a la llauna"</i>	11,50 €
<i>Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico</i>	7,50 €
<i>Tagliatelle a la napolitana con atún y mozzarella</i>	7,50 €
<i>Canelones gratinados "Festa Major"</i>	9,50 €
<i>Risotto de ceps con aroma de trufa</i>	9,90 €

VERDURAS Y SETAS A LA BRASA

<i>Patatas "al caliu"</i>	3,90 €
<i>Mazorca de maíz</i>	4,90 €
<i>Gírgolas con ajo y perejil</i>	6,50 €
<i>Láminas de calabacín con queso de cabra gratinado</i>	6,90 €
<i>Variado de verduras y setas de temporada</i>	8,50 €



NUESTRAS SALSAS CASERAS DE ALIOLI, ROMESCO Y CHIMICHURRI 1,50 €

ARROCES

Se hacen al momento y tardan 20 min.

<i>Fideuá al estilo de Tarragona</i>	13,50 €/p.p.
<i>Paella de pollo y verduras</i>	14,50 €/p.p.
<i>Paella mixta</i>	14,90 €/p.p.
<i>Paella de pescado y marisco</i>	15,90 €/p.p.
<i>Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pax)</i>	24,90 €/p.p.

PESCADOS

<i>Calamarcitos a la plancha</i>	12,50 €
<i>Lomo de salmón a la brasa</i>	13,90 €
<i>Pulpo a la brasa con patata tenedor</i>	15,50 €
<i>Lomo de bacalao a la plancha con escalivada</i>	17,50 €
<i>Bacalao capricho al estilo del Chef</i>	17,50 €
<i>Lubina a la brasa con verduras</i>	15,90 €
<i>Rodaballo al estilo de Guetaria</i>	17,90 €
<i>Suquet de rape con almejas, gambas y mejillones</i>	18,90 €
<i>Parrillada de pescados y mariscos</i>	21,50 €

CARNES A LA BRASA

<i>Muslo de pollo de payés</i>	9,50 €
<i>Pechuga de pollo fileteada</i>	9,50 €
<i>Butifarra de payés con judías de Santa Pau</i>	9,90 €
<i>1/2 Conejo lechal</i>	9,90 €
<i>Hamburguesa de solomillo (250g)</i>	12,90 €
<i>Costillitas de cordero lechal</i>	15,50 €
<i>Pies de cerdo a la parrilla</i>	9,90 €
<i>Entrecot de ternera (300g)</i>	14,50 €
<i>Parrillada de carne</i>	16,50 €
<i>Solomillo de buey</i>	21,90 €
<i>T-Bone steak (500g)</i>	25,50 €
<i>Chuletón de vaca gallega de 1kg (recomendado 2 personas)</i>	65,00 €

POSTRES

<i>Crema catalana con carquiñolis</i>	4,00 €
<i>Milhojas de mascarpone y fresas al vinagre de Módena</i>	5,50 €
<i>Frutas naturales de temporada</i>	4,75 €
<i>Brownie de chocolate y helado de coco</i>	4,90 €
<i>Tiramisú artesano</i>	4,90 €
<i>Tatin de manzana con crema de leche tibia</i>	4,90 €
<i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	5,50 €
<i>Capricho helado La Tramoia</i>	4,90 €
<i>Helados y sorbetes</i>	4,50 €

* Servicio de pan de coca de Folgueroles con tomate y aperitivo 1,90 €

* Todos nuestros productos de pesca que se consumen en crudo, están previamente congelados.

* En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.

* IVA incluido