

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida verda de l'horta / <i>Ensalada verde de la huerta</i>	8.50
Amanida tèbia de formatge de cabra i poma caramelitzada / <i>Ensalada tibia de queso de cabra</i>	11.00
Esqueixada de bacallà amb tomàquet i olives / <i>Desgajada de bacalao con tomate y aceitunas</i>	12.00
Quiche de bolets silvestres amb salsa de romaní / <i>Quiche de setas silvestres con salsa de romero</i>	9.50
Coca de carxofa, foie y pernil ibèric / <i>Coca de alcachofa, foie y jamón ibérico</i>	12.50
Cargols a la llauna fets a la brasa / <i>Caracoles a la "llauna" hechos a la brasa</i>	15.00
Cargols dolços i coents / <i>Caracoles dulces y picantes</i>	16.00
Canelons de carn casolans, gratinats / <i>Canelones caseros de carne, gratinados</i>	12.00
Canelons de bolets silvestres gratinats amb parmesà / <i>Canelones de setas silvestres gratinados con parmesano</i>	11.00
Canelo de pollastre rostit, foie i tofona / <i>Canelón de pollo asado, foie y trufa</i>	10.00
Escudella barrejada amb fideus i arròs / <i>Escudella con fideos y arroz</i>	11.50
Plat de pernil ibèric de bellota (80 gr.) tallat a mà amb pa de vidre i tomacons / <i>Plato de jammón ibérico de bellota cortado a mano con pan de cristal y tomates</i>	20.00
Ració de pa de vidre i tomacons / <i>Ración de pan de cristal y tomates</i>	4.00
Ració de pa torrat i tomacons / <i>Ración de pan tostado y tomates</i>	3.50

TAPES · TAPAS

Patates braves amb salsa de l'ermita / <i>Patatas bravas con salsa de la ermita</i>	5.00
Croquetes de carn d'olla (6 unitats) / <i>Croquetas de cocido (6 uds.)</i>	8.00
Cassoleta de xistorra de Navarra amb mel i sèsam / <i>Cazuela de chistorra de Navarra con miel i sesamo</i>	8.50
Pinxo de morcilla de Burgos amb confitura de tomàquet / <i>Pincho de morcilla de Burgos con confitura de tomate</i>	8.00
Cassoleta de popets encebats / <i>Cazuela de pulpitos encebollados</i>	12.00
Camembert al forn amb mermelada de figues i bastonets / <i>Camembert al horno con mermelada de higos y bastoncillos</i>	12.00
Alberginia fregida a la mel i pebrot del padró / <i>Berenjena frita con miel y pimiento del padrón</i>	8.50

VEGETARIANS · VEGANS

Amanida d'alvocat, brunoise de verdures / <i>Ensalada de aguacate, brunoise de verduras</i>	9.50
Carpaccio de carbassó amb tomàquet cassé i pinyons / <i>Carpaccio de calabacín con tomate cassé y piñones</i>	9.00
Heura saltejada amb verdures i soja / <i>Heura salteada con verduras i soja</i>	10.00
Graellada de verdures de temporada a la brasa / <i>Parrillada de verduras de temporada a la brasa</i>	11.00
Hamburguesa vegana de carbassa i curry amb pa de vidre multicereals / <i>Hamburguesa vegana de calabaza y curry con pan de cristal multicereales</i>	9.00

CARNS A LA BRASA · CARNES A LA BRASA

Llonganissa de la Selva / <i>Longaniza de la Selva</i>	10.50
1/2 Conill / <i>1/2 Conejo</i>	13.00
Cuixa de pollastre / <i>Muslo de pollo</i>	9.00
Mitjanes i costelles de xai / <i>Medianas y costillas de cordero</i>	18.00
Peus de porc de Can Pistragues / <i>Pies de cerdo de Can Pistragues</i>	12.50
Hamburguesa de cérvol / <i>Hamburguesa de ciervo</i>	11.00
Entrecot de vedella (250 gr.) / <i>Entrecot de ternera (250 gr.)</i>	19.50
Solomillo de vedella (250 gr.) / <i>Solomillo de ternera (250 gr.)</i>	22.00
Pluma ibèrica a la brasa (250 gr.) / <i>Pluma ibérica a la brasa (250 gr.)</i>	22.00
Graellada de carn (llonganissa, cansalada, butifarra negra i xai) / <i>Parrillada de carne (longaniza, panceta, morcilla negra y cordero)</i>	20.00
Brotxeta de carn de caça (senglar i cèrvol) / <i>Brocheta de carne de caza (jabalí y ciervo)</i>	19.00

CARNS CUINADES · CARNES COCINADAS

Filets de cérvol adobat a la planxa / <i>Filetes de ciervo adobado a la plancha</i>	15.00
Cabrit arrebossat (mitjanes i costelletes) / <i>Cabrito rebozado (medianas y costillitas)</i>	19.00
Confit d'anec a la cirera / <i>Confit de pato a la cereza</i>	15.00
Cassola de peus de porc amb escamarlans / <i>Cazuela de pies de cerdo con cigalas</i>	16.00
Perdius guisades amb farcellets de coliflor / <i>Perdices guisadas con coliflor</i>	20.00

PEIX · PESCADO

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata / <i>Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata</i>	19.00
Bacallà gratinat amb all i oli de codony / <i>Bacalao gratinado con alioli de membrillo</i>	16.00
Suquet de rap amb gamba i cloïses / <i>Suquet de rape con gamba y almejas</i>	19.50

PLATS INFANTILS · PLATOS INFANTILES

Macarrons a la bolonyesa / <i>Macarrones a la boloñesa</i>	8.00
Combinat amb escalopa de pollastre, macarrons a la bolonyesa i patates fregides / <i>Combinado con escalopa de pollo, macarrones a la boloñesa i patatas fritas</i>	11.00
Hamburguesa amb patates / <i>Hamburguesa con patatas</i>	8.00