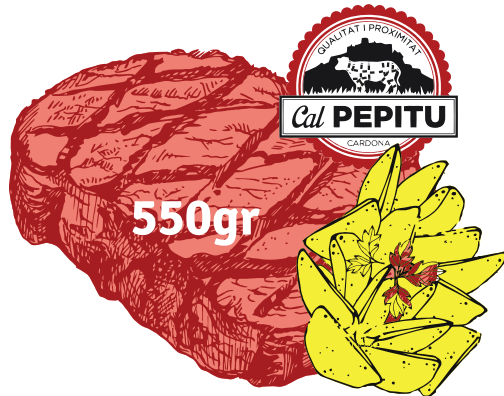




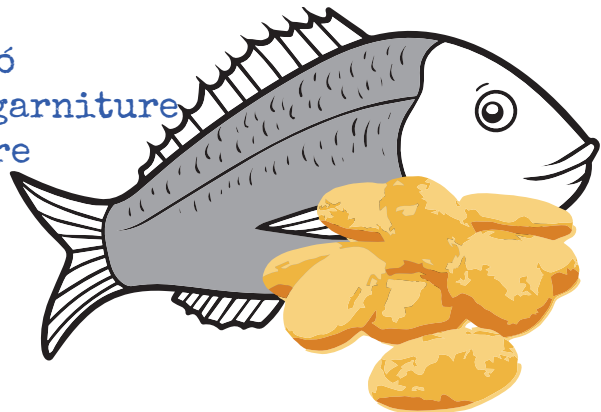
Entrecôte a la brasa d'alzina
Entrecôte grillée au charbon de bois
Charcoal-broiled entrecôte
21,50



ORADA A LA BRASA i guarnició
Dorada a la brasa y guarnició
Grilled sea bream fish with garniture
Dorade grillée avec garniture
19,50

450gr

fish



Bread, tomato & oil
UMMM



PA TORRAT AMB TOMÀQUET I ALL
Pan tostado con tomate y ajo
Toasted bread with tomato and garlic
Pain grillé à la tomate et l'ail
1,95



. AMANIDES
ENSALADAS * SALADS * SALADES

AMANIDA DE L'HORTA
Ensalada de la huerta
Salad of the orchard (green salad)
Salade du potager (salade verte)
8,10

AMANIDA TÈBIA AMB FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA D'ALFÀBREGA
Ensalada templada con queso de cabra y vinagreta de albahaca
Warm salad with goat cheese and basil vinaigrette
Salade tempérée avec fromage de chèvre et vinaigrette de basilic
12,50

AMANIDA DE MATÓ DE MONTSERRAT I FRUITS SECS A LA VINAGRETA DE MEL
Ensalada de 'mató' de Montserrat y frutos secos a la vinagreta de miel
Salad with nuts and 'mató' from Montserrat dressed with honey vinaigrette sauce
Salade de noix et 'mató' de Montserrat au vinaigrette de miel
11,30



Cottage cheese
from
Montserrat

. ENTRANTS
ENTRANTES * STARTERS * ENTRÉES

OUS TRENCATS AMB VEDELLA FUMADA I LES NOSTRES PATATES
Huevos rotos con ternera ahumada y nuestras patatas
Broken eggs with smoked beef and our potatoes
Oeufs cassés au buf fumé et nos pommes de terre
12,50

GASPATXO CLÀSSIC AMB CROÛTONS DE PA, PERNIL ibèric I VEGETALS
Gazpacho clasico con croûtons de pan, jamón ibérico y vegetales
Classic gazpacho with bread croutons, ibéric ham and vegetables
Gaspacho classique avec croûtons de pain, jambon ibéric et légumes
8,50



• • • • • CARNES • • • • •
CARNES * MEAT * VIANDES

ENTRECOT DE VEDELLA DEL CARDENER a la brasa d'alzina
Entrecôte de ternera del CARDENER a la brasa de encina
Charcoal-broiled entrecôt (CARDENER)
Entrecôte de vieille vache a la braise (CARDENER)
21,50

500gr

GALTES DE PORC A BAIXA TEMPERATURA AMB TOC DE FORN
Carrilleras de cerdo a baja temperatura con toque de horno
Low temperature pork cheeks with oven touch
Joues de porc basse température au four
15,50



GUIXA DE POLLASTRE A LA BRASA EN DUES COCCIONS
Muslo de pollo a la brasa en dos cocciones
Cuisse de poulet grillée en deux cuissons
Grilled chicken leg in two cookings
12,50



• • • • • BOTIFARRES • • • • •
BOTIFARRAS * SAUSAGES * SAUCISSES

BOTIFARRA DE PAGÈS 
Butifarra de payés
Grilled botifarra
Botifarra grillée
9,70

Botifarra de trompetes de la mort
BUTIFARRA DE TROMPETAS DE LA MUERTE
TRUMPET OF DEATH SAUSAGE
SAUCISSE TROMPETTE DE LA MORT
12.50€

. PEIX
PESCADO * FISH * POISSON

BACALLÀ A LA MUSSELINA D'ALL I GRATINAT

Bacalao a la muselina de ajo y gratinado
Codfish garlic muslin style au gratin
Morue au mousseline d'ail et gratinée
15,70



SÍPIA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ

Sepia a la plancha con guarnición
Grilled cuttlefish with garnish
Seiche grillée et garniture
16,20

. TAPES
'TAPAS' FOR SHARE

OUS TRENCATS AMB VEDELLA FUMADA I LES NOSTRES PATATES

Huevos rotos con ternera ahumada y nuestras patatas
Broken eggs with smoked beef and our potatoes
Oeufs cassés au buf fumé et nos pommes de terre
12,50

PATATES BRAVES

Patatas bravas
Fried potatoes Bravas
Pommes de terre Bravas
6.85

CROQUETES DE CARN D'OLLA (6u)

Groquetas de cocido
Catalan stew croquettes
Croquettes de ragoût catalan
7.50

. POSTRES
DESSERTS

MEL I MATÓ
4,50



FRUITA DEL TEMPS
3,50

XOCOLATA AMB NATA
4,50

CREMA CATALANA



Catalan cream
Crème catalane
4,20

POSTRES DE MÚSIC i MOSCATELL
5,00