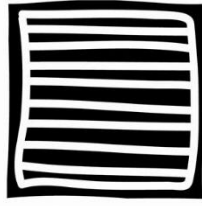


## Entrants/ Entrantes

- Anxoves de L'Escala, pa de coca amb tomàquet **4 filets/7,00** **8 filets/13,00**  
Anchoas de L'Escala, pan de coca con tomate
- Ostres/ostras *Gillardeau* #2 al natural **3,50/un**
- Croquetes/*croquetas* **1,50/un**  
sípia amb la seva tinta/ sepiea en su tinta  
carn a la brasa/carne a la brasa
- Calamars a la romana (o a l'andalusa)  $\frac{1}{2}$  ració **6,00** ració **11,50**  
Calamares a la romana (o a la andaluza)
- Guacamole* amb sardines marinades/ *Guacamole* con sardinas marinadas **9,50**
- Tomàquet, *burratina*, oliva negra i oli d'alfàbrega **9,00**  
Tomate, *burratina*, aceituna negra y aceite de albahaca
- Boquerones al limón*, seitons marinats i fregits **9,00**
- Amanida Cèsar/ Ensalada Cesar **10,00**
- Pa de coca amb formatge del Molí de Ger (Gera, Blau ceretà) i sobrassada d'en Xesc Reina **12,00**  
Pan de coca con queso del Molí de Ger (Gera, Blau ceretà) y sobrasada de Xesc Reina
- Tàrtar de gamba vermella i shiitake, amb rovell curat **18,00**  
Tartar de gamba roja i *shiitake*, con yema curada
- Provolone fumat en fred i al forn, amb compota de tomàquet **14,50**  
Provolone ahumado en frio y al horno, con compota de tomate
- Steak tartar* **18,00**

## Entrants a la brasa/ Entrantes a la brasa

- Sardines a la brasa, amb all i oli i pebrot de Lodosa escalivat **10,00**  
Sardinas a la brasa, con *all i oli* y pimiento de Lodosa asado
- Pop a la brasa/ pulpo a la brasa **17,50**
- Cabdells a la brasa amb *pesto* de festucs, parmesà i blat de moro cruixent **8,50**  
Cogollos a la brasa con *pesto* de pistachos, parmesano y maíz frito
- Albergínia a la brasa amb salsa de iogurt i comí, i llimona confitada **9,00**  
Berenjena a la brasa con salsa de iogurt y comino, y limón confitado
- Musclos a la brasa, amb cireret/ mejillones a la brasa, con cayena **11,00**



## Hamburgueses/hamburgueses

amb enciam, formatge, tomàquet, ceba confitada i salsa BBQ, i patates fregides i pebrots del Padrón  
con lechuga, queso, tomate, cebolla confitada y salsa BBQ, y patatas fritas y pimientos del Padrón

Porc ecològic de Ventalló/ Cerdo ecológico de Ventalló **9,50**

Vegana **9,50**

*Pulled pork*\*, a la brasa a baixa temperatura durant 8 hores/ a la brasa, 8 horas a baja temperatura **9,50**

Vedella de Girona/ Ternera de Girona **9,50**

## Carn a la brasa/ Carne a la brasa

amb patates fregides i pebrots del Padrón/ con patatas fritas y pimientos del Padrón

*Chuleton* de vaca vella/ *Chuletón* de vaca vieja **47,50/kg**

*Picanha* de bou *black Angus* de Nebraska/ *Picanha* de buey *black Angus* de Nebraska **16,50**

Peus de porc ecològic de Ventalló, amb mel i romaní **12,00**

Pies de cerdo ecológico de Ventalló, con miel y romero

*Entraña* de vedella de Girona/ *Entraña* de ternera de Girona **9,50**

Pluma de porc ibèric/ Pluma de cerdo ibérico **16,00**

Magret d'ànec de Colomers lleugerament fumat en calent\* **15,25**

Magret de pato ligeramente ahumado en caliente\*

Costellar de porc BBQ /Costillar de cerdo BBQ **15,00**

## Peix a la brasa/Pescado a la brasa (de la Costa Brava, o provinent de pesca sostenible)

Cua de rap a l'estil Orio (amb patates, tomàquet i ceba al forn) **20,75**

Cola de rape al estilo Orio (con patata, cebolla y tomate al horno)

Ventresca de tonyina vermella (amb patates tomàquet i ceba al forn) **22,50**

Ventresca de atún rojo (con patata, cebolla y tomate al horno)

Bacallà negre marinat amb salsa de miso\* (amb amanida de canonges) **18,50**

Bacalao negro marinado en salsa de miso\* (con ensalada de canónigos)

Salmó salvatge fumat en calent con salsa tàrtara\* (amb amanida de canonges) **16,00**

Salmón salvaje ahumado en caliente, con salsa tàrtara\* (con ensalada de canónigos)

Bonítol marinat amb soja i gingebre (amb puré d'albergínia a la brasa) **16,00**

Bonito marinado con soja y jengibre (con puré de berenjena la brasa)

Peix de les llotges de la Costa Brava

**oferta segons pesca diària**

Pescado de las lonjas de la Costa Brava

**oferta según pesca diaria**

\*cuinat al Kamado, forn-brasa a baixa temperatura/cocinado en el Kamado, horno-brasa a baja temperatura