

Entrants/ Entrantes

Anxoves de L'Escala, pa de coca amb tomàquet **4 filets/7,25** **8 filets/13,50**

Anchoas de L'Escala, pan de coca con tomate

Croquetes/*croquetas* **1,50/un**

sípia amb la seva tinta/ sepia en su tinta
carn rostida/carne asada

Calamars a la romana (o a l'andalusa) **½ ració 7,00** **ració 13,50**

Calamares a la romana (o a la andaluza)

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet **21,10**

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Guacamole amb sardina marinada/ Guacamole con sardina marinada **10,00**

Ratjada *en adobo* (marinada i fregida)/Raya en adobo (marinada y frita) **11,00**

Tomàquet, *burratina*, oliva negra i oli d'alfàbrega **9,50**

Tomate, *burratina*, aceituna negra y aceite de albahaca

Amanida Cèsar/ Ensalada Cesar **10,00**

Tàrtar de gamba vermella i xiitake, amb rovell curat **18,50**

Tartar de gamba roja i *shiitake*, con yema curada

Steak tartar **18,50**

Entrants a la brasa/ Entrantes a la brasa

Sardines a la brasa, amb all i oli i pebrot escalivat **11,00**

Sardinas a la brasa, con *all i oli* y pimiento asado

Pop a la brasa/ pulpo a la brasa **19,50**

Cabdells a la brasa amb *pesto* de festucs, parmesà i blat de moro cruixent **9,00**

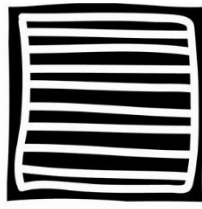
Cogollos a la brasa con *pesto* de pistachos, parmesano y maíz frito

Musclos a la brasa, amb cireret/ mejillones a la brasa, con cayena **11,00**

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comuniquen-us-ho. La majoria de plats poden ser consumits per celíacs amb previ avis.

Acomplim la normativa sobre prevenció de la parasitosi de l'anisakis en productes de pesca

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuniquenosenos. La mayoría de platos pueden ser consumidos por celíacos previo aviso. Cumplimos con la norma sobre prevención de la parasitosis del anisakis en productos de pesca



Hamburgueses i entrepans

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

Pulled pork vegà (gírgoles) 10,00

Pulled pork * a la brasa, baixa temperatura durant 10 hores 10,00
a la brasa, baja temperatura durante 10 horas

Vedella de Girona/ Ternera de Girona 11,00

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 50,00/kg

Picanha de bou *black Angus* de Nebraska/ *Picanha* de buey *black Angus* de Nebraska 17,50

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 10,50

Pluma de porc ibèric/ Pluma de cerdo ibérico 16,50

Magret d'ànec de Colomers, lleugerament fumat en calent* 15,75

Magret de pato de Colomers, 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) 21,75

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)

Salmó salvatge fumat en calent, amb salsa tàrtara* (amb amanida de canonges) 17,00

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

Bonítol marinat amb soja i gingebre (amb verdures i 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

Peix provinent de les llotges de la Costa Brava, o de pesca extractiva -no piscifactoria-. Tonyina Arrom, pesca sostenible i controlada. Salmó salvatge, pesca artesanal i sostenible a Alaska

Pescado procedente de las lonjas de la Costa Brava, o de pesca extractiva -no piscifactoria-. Atún Arrom, pesca sostenible y controlada. Salmón salvaje, pesca artesanal y sostenible en Alaska