



Nuestra Carta

Ensalada de tomates selectos con ventresca	14,50 €
Timbal de ensalada y queso de cabra, micuit y vinagreta de frutos secos	12,50 €
Ensalada del huerto del Córcega con frutos secos	10,50 €
Ensalada sensación	11,50 €
Jamón ibérico con su pan de cristal y sal negra	24,50 €
Gazpacho con su guarnición (sólo temporada)	10,90 €
Melón con jamón y vinagreta de eneldo	13,75 €
Xatonada del Vendrell con romesco y olivas negras	12,50 €
Tabla de queso manchego con pan de cristal	15,50 €
Espárragos 5 frutos de Navarra	13,50 €
Esqueixada de bacalao	13,00 €
Micuit de foie con reducción de frutos del bosque	17,90 €
Ensalada templada de langostinos con vinagreta de manzana y melón	14,50 €
Parrillada de verduras frescas de nuestro propio huerto	13,50 €
Calamares de playa plancha con picadita de ajo y perejil	13,50 €
Langostinos al ajillo con toque de cayena	14,25 €
Sopa de pescado y marisco	12,90 €
Revuelto de ceps, gambas y virutas de foie	13,25 €
Mejillones de roca al vapor o salteados con salsa romesco	9,25 €
Almejas en salsa al estilo Córcega	12,25 €
Calamares andaluza con pimientos de Padrón y sal de Ibiza	11,90 €
Gamba langostinera a la plancha (12 ud)	19,00 €
Morcilla de Burgos plancha	10,25 €
Croquetas caseras estilo Córcega	11,50 €
Huevos rotos con jamón y virutas de foie	11,00 €
Habitas baby de nuestro huerto salteadas con chipirones	14,25 €



Pulpo a la gallega sobre patata panadera	21,00 €
Carpaccio de bacalao con tomate natural	11,50 €
Carpaccio de ternera con queso parmesano	13,50 €

ARROCES (mínimo 2 personas – precio por persona)	
Arroz Meloso de Bogavante	22,50 €
Arroz negro con almejas y gambas	14,50 €
Paella Marinera	15,50 €
Paella mixta	15,50 €
Fideos “rossos” con alioli	13,75 €
*Verdura y fruta selecta de huerto propio	
PESCADOS	
Cigalita Salteadas	19,90 €
Parillada de marisco y pescado	34,50 €
Suquet de merluza con gambas, almejas mejillones	18,50 €
Lubina o dorada estilo orio o a la sal	18,75 €
Rape parrilla sobre patata confitada y fritura de espárrago verde	21,25 €
Lomo de bacalao a la plancha con refrito de ajos y patata confitada	19,50 €
Bogavante canadiense abierto y a la brasa	20,50 €
Bacalao frito con tomate natural	11,50 €
Salmón noruego a la brasa con patatas panadera	16,50 €
Merluza en salsa verde con almejas y mejillones	13,50 €
Tártaro de salmón	21,90 €
Atún rojo del cantábrico con cebolla caramelizada	17,25 €



CARNES	
Parrillada mixta de carne a la brasa con su guarnición	18,50 €
Paletilla de lechal a baja temperatura y terminada en brasa	23,50 €
Cochinillo crujiente con patata panadera	22,50 €
Longaniza de payés con monchetas salteadas	12,25 €
Chuletón de buey brasa servido en hornillo al gusto del cliente (500g)	24,75 €
Solomillo de ternera nacional al gusto del cliente	23,50 €
Costillas de cordero lechal a la brasa	18,90 €
Solomillo de ternera nacional al foie	24,50 €
Entrecot de ternera brasa, roquefort ó pimienta	18,50 €
Magret de pato con reducción de frutas del bosque y Pedro Ximénez.	15,75 €
Solomillo de cerdo al Jerez	14,75 €
Churrasco de ternera a la brasa	12,25 €
Confit de pato	14,25 €
Pollo a la brasa con verduras brasa y patata caliu	10,75 €
Secreto de cerdo ibérico brasa con refrito de ajos y patatas panadera	12,50 €
Solomillo de cerdo con salsa del chef	14,75 €
Steak tartaro	24,50 €
Conejo a la brasa	11,75 €
Cochinillo entero (5 kg.) con cama de patata panadera. (Sólo por encargo previo 48h)	150,00 €
PASTA	
Pasta blanca con salsa (carbonara, boloñesa)	10,50 €

RISOTTO	
Risotto de ceps con taco de queso de cabra gratinado y foie	14,25 €



MENÚ PARA NIÑOS

Pizza carbonara, 4 quesos, Margarita	10,75 €
Escalope milanesa, nuggets, hamburguesa o croquetas con pasta y patatas fritas. Helado de postre.	11,5 €



Carta de vinos

VINOS TINTOS – RED WINE- VIN ROUGE		
Dinastía Vivanco	D.O. RIOJA CRIANZA	18,90 €
Edulis	D.O. RIOJA CRIANZA	15,90 €
Beronia	D.O. RIOJA CRIANZA	14,90 €
Muga	D.O. RIOJA CRIANZA	29,90 €
Viña Alberdi	D.O. RIOJA CRIANZA	23,90 €
Lealtanza	D.O. RIOJA Reserva	20,50 €
XIII Lunas	D.O. RIOJA Reserva	21,00 €
Marqués de Vargas	D.O. RIOJA Reserva	29,90 €
Marqués de Riscal	D.O. RIOJA Reserva	28,90 €
Barón de Ley	D.O. RIOJA Reserva	19,90 €
Barón de Ley 0,50	D.O. RIOJA Reserva	14,50 €
Lealtanza Gran Reserva	D.O. RIOJA Gran Reserva	37,90 €
Barón de Ley Gran Reserva	D.O. RIOJA Gran Reserva	33,80 €
Edulis 3/8	D.O. RIOJA Crianza 3/8	10,00 €
Muga 3/8	D.O. RIOJA Crianza 3/8	18,90 €
Pruno	D.O RIBERA DEL DUERO	21,50 €
Semele 75 cl.	D.O RIBERA DEL DUERO	19,40 €
Semele 50 cl.	D.O RIBERA DEL DUERO	13,50 €
Pago de Capellanes	D.O RIBERA DEL DUERO	33,90 €
Prado rey roble	D.O RIBERA DEL DUERO	17,25 €
Condado oriza crianza	D.O RIBERA DEL DUERO	17,30 €
Pesquera	D.O RIBERA DEL DUERO	32,50 €



Ipsis (Crianza)	D.O. TARRAGONA	15,75 €
3 Finques	D.O. PERLADA	15,00 €
Predicat	D.O. PRIORAT	16,50 €
Martina	D.O. PRIORAT	17,25 €
Fina 1270 A vuit	D.O. PRIORAT	21,80 €
GR-174	D.O. PRIORAT	22,50 €
Petites estones	D.O. MONTSANT	18,50 €
Ètnic	D.O. MONTSANT	18,75 €
Ètim Negre	D.O. MONTSANT	16,50 €
Tossal Junior	D.O. MONTSANT	17,50 €
Finca Cucó	D.O. MONTSANT	14,00 €
Llàgrima de tardor	D.O. TERRA ALTA	18,00 €
Naturalis Mer (Ecològic)	D.O. TERRA ALTA	16,50 €
Particular old	D.O. CARIÑENA	16,50 €
Sommos varietales	D.O. SOMONTANO	15,50 €
Glarima sommos roble	D.O. SOMONTANO	15,00 €
Flor de Vetus	D.O. TORO	17,50 €
VINOS BLANCOS – WHITE WINES – VINS BLANCS		
Altanza	D.O. RUEDA	15,50 €
Palomo Cojo	D.O. RUEDA	16,50 €
Montebaco	D.O. RUEDA	16,50 €
Arrelium	D.O. PENEDEÈS	14,00 €
Vinyes esmeralda	D.O. PENEDEÈS	16,50 €
Vinyes esmeralda 3/8	D.O. PENEDEÈS	10,00 €
Gessamí	D.O. PENEDEÈS	20,50 €
Mestre vinyes velles	D.O. PENEDEÈS	14,90 €
Petites estones	D.O. TERRA ALTA	18,00 €



Naturalis Mer Blanc (Garnatxa blanca ecològic)	D.O. TERRA ALTA	14,50 €
Glarimar sommos chardonnay	D.O. SOMONTANO	14,00 €
Sommos varientalis colecció	D.O. SOMONTANO	14,50 €
Muga	D.O. RIOJA	18,20 €
Beronia	D.O. RIOJA	14,90 €
Barón de ley semi-dulce	D.O. RIOJA	14,90 €
La niña de mis ojos (Bodegas altanza – semi-dulce)	D.O. RIOJA	14,90 €
Gran Bazán Ambar (Verde)	RIAS BAIXAS	19,50 €
GR-94	RIAS BAIXAS	18,20 €
Pazo villa rei	RIAS BAIXAS	16,50 €
Gramona Moustillant Blanc (Aguja)	ESPUMOSO BLANCO	15,00 €
Perelada Premium Blanc Pescador	ESPUMOSO BLANCO	15,00 €
VINOS ROSADOS – ROSE WINES _ VINS ROSÉ		
Señorío de Sarría	D.O. NAVARRA	12,20 €
Nietro garnatxa	D.O. CATALAYUD	14,50 €
Barón de Ley	D.O. RIOJA	16,50 €
Arrelium	D.O. PENEDES	13,50 €
Perelada Premium cresta rosa	ESPUMOSO ROSADO	15,00 €
Perelada Crestissimo Lambrusco	ESPUMOSO ROSADO	14,00 €



CAVA – CAVA – CAVA

Joan Sardà Brut Reserva	18,50 €
Miquel Pons Brut nature reserva	16,90 €
Torelló Brut Nature	26,90 €
Cupatge Mestres Brut Reserva	23,50 €
Torelló ½	12,50 €
Gramona Imperial	29,50 €
Perelada Stars brut & brut	15,50 €
Cava de la casa	13,90 €

CHAMPÀN

Cordon Rouge MUMM	43,50 €
Moët and Chandon Brut Imperial	53,50 €

SANGRIAS

Sangría de vino	12.75 €
Sangría de cava	14.75 €



MENUS

MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA

MENÚ I

Primer Plato

Timbal de queso de cabra con micuit

Segundo Plato

Cochinillo crujiente con patatas panadera

Postre

Consultar camarero

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas y café

P.V.P. 55,00€ (IVA INCLUIDO)

-PRECIO PARA 2 PERSONAS-

MENÚ II

Primer Plato

Mejillones salteados y ensalada de huerto propio

Segundo Plato

Paella marinera

Postre

Consultar camarero

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas y café

P.V.P. 55,00€ (IVA INCLUIDO)

-PRECIO PARA 2 PERSONAS-

MENÚ III

Primer Plato

Ensalada de tomates con pimiento escalivado

Segundo Plato

1 kg de costillas de lechal con verduras

Postre

Consultar camarero

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas y café

P.V.P. 60,00€ (IVA INCLUIDO)

-PRECIO PARA 2 PERSONAS-

MENÚ IV

Primer Plato

Caracoles a la llauna con alioli

Segundo Plato

1 kg de chuletón de buey D.O. ANGUS (Irlanda) con guarnición

Postre

Consultar camarero

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas y café

P.V.P. 60,00€ (IVA INCLUIDO)

-PRECIO PARA 2 PERSONAS-



MENÚ PARA DOS

<p>Menú para dos 55€: Primer plato</p> <p>Timbal de queso de cabra con micuit Segundo Plato</p> <p>Cochinillo crujiente</p> <p>Incluye el postre, bebidas y café.</p> <p>IVA incluido</p> <p>*Todos nuestros menús de carne van acompañados con verdura a la brasa de nuestro huerto</p>	<p>Menú para dos 55€: Primer plato</p> <p>Ensalada de tomates con pimiento escalibado Segundo Plato</p> <p>1kg de costillas de lechal con verduras</p> <p>Incluye el postre, bebidas y café.</p> <p>IVA incluido</p> <p>*Todos nuestros menús de carne van acompañados con verdura a la brasa de nuestro huerto</p>
<p>Menú para dos 60€:</p> <p>Primer plato</p> <p>Mejillones y ensalada</p> <p>Segundo Plato</p> <p>Paella marinera</p> <p>Incluye el postre, bebidas y café.</p> <p>IVA incluido</p> <p>*Todos nuestros menús de carne van acompañados con verdura a la brasa de nuestro huerto</p>	<p>Menús para dos 60€</p> <p>Primer plato</p> <p>Caracoles a la llauna</p> <p>Segundo Plato</p> <p>1kg de chuletón D.O. ANGUS Irlanda</p> <p>Incluye el postre, bebidas y café.</p> <p>IVA incluido</p> <p>*Todos nuestros menús de carne van acompañados con verdura a la brasa de nuestro huerto</p>



MENÚS ESPECIALES PARA CELEBRACIONES 2020

MENU CELEBRACIONES 1

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Ensalada del huerto del Córcega con frutos secos

Risotto de ceps con parmesano

Croquetas caseras

Mejillones de roca salteados

Segundo plato a elegir

Confit de pato con reducción de frutas del bosque

Secreto de cerdo ibérico salteado con ajos y patatas panadera

Churrasco de ternera a la brasa

Bacalao frito con tomate natural

Merluza a la plancha con su guarnición

Postre a elegir

Sorbete, helado, profiteroles, flan, crema catalana

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto Joven (D.O. Rioja)

Sangría de vino, aguas o café

P.V.P. 25,00€ (IVA INCLUIDO)

Esta temporada seguimos invitando al cava

*Todas las carnes a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto

también a la brasa



MENU CELEBRACIONES 2

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Esqueixada de bacalao

Surtido de ibéricos con pan tomate

Habitas con chipirones y con reducción Pedro Ximénez

Mejillones salteados con aceite de Siurana

Segundo plato a elegir

Parrillada mixta de carne a la brasa con su guarnición

Entrecote de ternera a la brasa con su guarnición

Dorada a la brasa al estilo orio con patatas panadera

Cordero a baja temperatura terminado en brasa

Merluza en salsa verde

Confit de pato con reducción de frutas del bosque

Postre a elegir

Sorbete, helado, profiteroles, flan, crema catalana, tarta de la casa.

Bodega

Blanco (D.O. Terra Alta)

Tinto (D.O. Rioja joven)

Sangría de vino, aguas, café

P.V.P. 30,00€ (IVA INCLUIDO)

Esta temporada seguimos invitando al cava

*Todas las carnes a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU CELEBRACIONES 3

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Ensalada con queso de cabra

Surtido de ibéricos con pan de cristal

Salteado de cigalitas con ajos tiernos

Calamares a la andaluza con pimientos del padrón y sal de Ibiza

Segundo plato a elegir

Magret de pato con reducción de frutas del bosque y Pedro Ximénez

Chuletón de buey a la brasa 400 g.

Solomillo de cerdo con salsa del chef

Cordero al horno a baja temperatura terminado en brasa

Dorada al estilo orio

Salmón noruego a la brasa con patatas panadera

Postre del día a elegir

Sorbete, helado, tarta de la casa, flan,

crema catalana, tarta tatín, profiteroles.

Bodega

Bodegas (D.O. Montsant)

Sangrías, Aguas, café

Esta temporada seguimos invitando al cava

P.V.P. 35,00€ (IVA INCLUIDO)

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU CELEBRACIONES 4

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Mixto de queso y embutidos ibéricos con pan de cristal

Xatonada del Vendrell con romesco y olivas negras

Gambas al ajillo

Micuit de foie con reducción de frutos del bosque

Mixto de embutidos brasa (chorizo, morcilla y longaniza)

Segundo plato a elegir

Solomillo de ternera nacional

Magret de pato con reducción de frutas del bosque

Costillas de cordero a la brasa

Cochinillo crujiente con patatas panadera

Lomo de bacalao a la plancha con refrito de ajos y patata confitada

Suquet de merluza

Postre del día a elegir

Sorbete, helado, tarta de la casa, flan, crema coulant, tarta tatín, profiteroles.

Bodega

Bodegas (D.O. Rioja) Crianza

Sangrías, Aguas, Café

P.V.P. 40,00€ (IVA INCLUIDO)

Esta temporada seguimos invitando al cava

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU CELEBRACIONES 5

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Ensalada templada de langostinos con vinagreta de manzana y melón

Espárragos 5 frutos de Navarra

Jamón Ibérico con pan de cristal

Tártaro de salmón

Cigalitas salteadas con ajitos tiernos

Segundo plato a elegir

Paletilla lechal a baja temperatura y terminada en brasa

Chuletón de buey a la brasa 400 g.

Solomillo de ternera nacional al foie

Cochinillo crujiente con patatas panadera

Salmón noruego a la brasa con patatas panadera

Rape a la parrilla sobre patata confitada y fritura de espárrago verde

Postre del día a elegir

Sorbete, helado, tarta de la casa, flan, crema coulant,

tarta tatín, profiteroles.

Bodega

Bodegas Ribera Crianza

Edulis Rioja Crianza

Sangrías, aguas, café

P.V.P. 45,00€ (IVA INCLUIDO)

Esta temporada seguimos invitando al cava

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto

también a la brasa.



MENÚ DIARIO

Primer plato a elegir

- 1.- Ensalada del huerto del Córcega con frutos secos
 - 2.- Ensalada sensación con frutas de temporada
 - 3.- Ensalada de tomates selectos con pimientos escalivados (suplem. 1,75.-)
 - 4.- Carpaccio de bacalao con tomate natural
 - 5.- Gazpacho con su guarnición (sólo temporada)
 - 6.- Melón con jamón ibérico y vinagreta de eneldo
 - 7.- Xató del Vendrell con bacalao
 - 8.- Parrillada de verduras
 - 9.- Habitas salteadas con chipirones (suplem. 2,25.-)
 - 10.- Risotto de ceps con virutas de parmesano
 - 11.- Revuelto de gambas y ceps (suplem. 1,75.-)
 - 12.- Sopa de marisco
 - 13.- Huevos rotos (base de patatas fritas con huevos fritos y rotos)
 - 14.- Calamares andaluza con pimientos de Padrón
 - 15.- Mejillones de roca salteados
 - 16.- Croquetas caseras
- ## **Segundo plato a elegir**
- 17.- Parrillada mixta de carne con verduras brasa
 - 18.- Cordero a baja temperatura con patatas panadera (suplem. 4,80€)
 - 19.- Longaniza de payés con monchetas
 - 20.- Entrecotte de ternera brasa con verduritas (suplem. 4,80€)
 - 21.- Secreto de cerdo ibérico salteado con ajo
 - 22.- Confit de pato (suplem. 3,50.-)
 - 23.- Magret de pato con reducción de frutas del bosque y Pedro Ximénez (suplem. 4,80€)
 - 24.- Solomillo de cerdo con salsa del chef (suplem. 3€)



- 25.- Pollo o conejo a la brasa con guarnición
- 26.- Churrasco de ternera con su guarnición
- 27.- Bacalao frito con tomate natural
- 28.- Salmón brasa con patatas panadera (suplem. 4,80€)
- 29.- Dorada a la parrilla con refrito de ajos
- 30.- Merluza en salsa verde estilo Córcega
- 31.- Calamares de playa plancha con picadita de ajo y perejil
- 32.- Paella marinera (mínimo 2 personas)
- 33- Atún del Cantábrico con cebolla caramelizada (suplem. 4,80€)

Postre

Consultar camarero

De lunes a viernes mediodía 16 €

Sabados, domingos, festivos y noches 18 €

*Bebida no incluida. IVA incluido.

*ESPECIALIDAD EN CARNE Y PESCADO A LA BRASA

*VERDURA Y FRUTA SELECTA DE HUERTO PROPIO



CALÇOTADA

De noviembre a abril con cita previa

Primer Plato

Calçots con salsa romesco
(de huerto propio, hechos al momento y a la brasa de leña)

Segundo Plato

Parrillada de carne:
longaniza payés, chorizo, morcilla, panceta de cerdo y cordero
con alioli y guarnición:
alcachofas, «mongetes» y patata «al caliu»

Postre a elegir

Músico
Fruta natural
Crema catalana
Flan casero

Bodega

Vino (D.O. Terra Alta)
Cava Mistinguett Brut Nature
Aguas y café

30,00€ (IVA incluido)



MENÚS ESPECIALES PARA EMPRESAS

MENU EMPRESAS 1

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Ensalada del huerto del Córcega con frutos secos

Risotto de ceps con parmesano

Croquetas caseras

Mejillones de roca salteados

Segundo plato a elegir

Confit de pato con reduccion de frutas del bosque.

Secreto de cerdo ibérico salteado con ajos y patatas panadera

Churrasco de ternera a la brasa

Bacalao frito con tomate natural

Merluza a la plancha con su guarnición

Postre a elegir

Sorbete, helado, flan, crema catalana.

Bodega

Blanco D.O. Terra Alta

Tinto D.O. Terra Alta

Sangría de vino, aguas, café

ESTE AÑO EL CAVA INVITAMOS NOSOTROS

P.V.P. 25,00€ (IVA INCLUIDO)

!Este lo celebramos con cava!!! !Lo invitamos nosotros!!!

*Todas las carnes a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la

brasa



MENU EMPRESAS 2

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Esqueixada de bacalao

Surtido de ibéricos con pan tomate.

Habitas con chipirones y con reducción Pedro Ximénez

Mejillones salteados con aceite de Siurana

Segundo plato a elegir

Parrillada mixta de carne a la brasa con su guarnición.

Entrecote de ternera a la brasa con su guarnición

Dorada a la brasa al estilo orio con patatas panadera

Cordero a baja temperatura terminado en brasa

Merluza en salsa verde

Confit de pato con reducción de frutas del bosque.

Postre a elegir

Sorbete, helado, profiteroles, flan, crema catalana, tarta de la casa.

Bodega

Blanco D.O. Terra Alta

Tinto D.O. Terra Alta Primicia

Sangría de vino, aguas, café

P.V.P. 30,00€ (IVA INCLUIDO)

!!!Este lo celebramos con cava!!!! Lo invitamos nosotros!!!!

*Todas las carnes a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la

brasa



MENU EMPRESAS 3

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Ensalada con queso de cabra

Surtido de ibéricos con pan de cristal

Salteado de cigalitas con ajos tiernos

Calamares a la andaluza con pimientos del padrón y sal de Ibiza

Segundo plato a elegir

Magret de pato con reducción de frutas del bosque y pedro ximenez.

Chuletón de buey a la brasa 400 g.

Solomillo de cerdo con salsa del chef

Cordero al horno a baja temperatura terminado en brasa

Dorada al estilo orio

Salmón noruego a la brasa con patatas panadera

Postre a elegir

Sorbete, helado, tarta de la casa, flan,

crema catalana, tarta tatín, profiteroles.

Bodega

Bodegas D.O. Terra Alta

Sangrías, aguas, café

P.V.P. 35,00€ (IVA INCLUIDO)

¡Esta temporada seguimos invitando al cava!

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también

a la brasa.



MENU EMPRESAS 4

Aperitivo de bienvenida

Primer plato a elegir o a compartir (1 plato x 4 personas)

Mixto de queso y embutidos ibéricos con pan de cristal

Xatonada del Vendrell con romesco y olivas negras

Gambas al ajillo

Micuit de foie con reducción de frutos del bosque

Mixto de embutidos brasa (chorizo, morcilla y longaniza)

Segundo plato a elegir

Solomillo de ternera nacional

Magret de pato con reducción de frutas del bosque

Costillas de cordero a la brasa

Cochinillo crujiente con patatas panadera

Lomo de bacalao a la plancha con refrito de ajos y patata confitada

Suquet de merluza

Postre del día a elegir

Sorbete, helado, tarta de la casa, flan, crema coulant,

tarta tatín, profiteroles.

Bodega

Tinto Edulis D.O. Rioja Crianza

Blanco Vinyes Mestres D.O. Penedès

Sangrías, Aguas, Café

P.V.P. 40,00€ (IVA INCLUIDO)

Este año seguimos invitando al cava.

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también

a la brasa



MENÚS ESPECIALES PARA BAUTIZOS Y COMUNIONES

MENU BAUTIZOS Y COMUNIONES 1

PARA PICAR

Surtido de ibéricos
Calamares andaluza
Croquetas caseras estilo Córcega
Mejillones de roca salteados
Salteado de cigalitas con ajos tiernos

SORBETES ENTREPLATOS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Lomo de bacalao gratinado con muselina de manzana
Cordero asado al horno a baja temperatura y terminado en brasa
Entrecote a la brasa con su guarnición

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA

Vino Tinto: Primicia crianza D.O. Terra Alta
Vino Blanco: 10.000 horas D.O. Penedés
Cava Vallformosa Origen Brut Natrue

Aguas y café

Menú 40€ (IVA INCLUIDO)

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU BAUTIZOS Y COMUNIONES 2

PARA PICAR

Surtido de ibéricos
Tártaro de dos salmones de nuestro Chef
Calamares a la andaluza
Croquetas caseras estilo Córsega
Pulpo a la gallega

Sorbetes entreplatos

SEGUNDO PLATO a Elegir

Rape a la brasa sobre patata panadera
Paletilla de lechal a baja temperatura y terminada a la brasa
Chuletón o solomillo a la brasa

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA

Blanco: Mestre Vinyes Velles D.O. Penedés
Tinto: Edulis Crianza – Bodegas Altanza (D.O. Rioja)
Cava Mistinguett Brut Nature

Aguas, café y licores

Menú 50€ (IVA INCLUIDO)

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU BAUTIZOS Y COMUNIONES 3

Menú infantil

PARA PICAR

Combunado infantil:

Croquetas,
Empanadillas
Calamares
Alitas de pollo

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Escalopa de pollo o de ternera acompañadas de patatas fritas
Hamburguesa con patatas fritas
Pasta boloñesa

POSTRE

Tarta de celebración

Menú 25,50€ (IVA INCLUIDO)

*Todas las carnes hechas a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.



MENU ESPECIAL DESPEDIDAS DE SOLTER@

Aperitivo de bienvenida

PRIMER PLATO A ELEGIR (1 plato x 4 personas)

Esqueixada de bacalao
Surtido de ibéricos con pan tomate
Habitas con chipirones y con reducción Pedro Ximénez
Mejillones salteados con aceite de Siurana

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Parrillada mixta de carne a la brasa con su guarnición
Entrecote de ternera brasa con guarnición
Dorada a la brasa al estilo orio con patatas panadera
Cordero a baja temperatura terminado en brasa
Merluza en salsa verde
Confit de pato con reducción de frutas del bosque

Postre a elegir

Sorbete, Helado, profiteroles, flan, crema catalana, tarta de la casa

BODEGA

Blanco (D.O. Terra Alta)
Tinto (D.O. Terra Alta)
Sangría de vino
Aguas y café

*Todas las carnes a la brasa irán acompañadas de verduras de nuestro huerto también a la brasa.