# COCINAMOS CON BRASA!!!!

**LOS PANES**

**Pan de trigo** (pieza de 200-250gr) 7,50€

**Pan de semillas** (pieza de 200-250gr) 6,50€

**Focaccia** (pieza de 200-250gr) 6,50€

**Pan de croissant** (pieza de 200-250gr) 9,50€

**Pan de espelta** (pieza de 200-250gr) 6,50€

**Focaccia de aceitunas de Kalamata sin gluten** (pieza de 95 gr) 4,10€

**Focaccia de aceite de oliva virgen sin gluten** (pieza de 95 gr) 4,10€

**ENTRANTES**

**Carpaccio vegetal** 19,50€
de sandía asada a la brasa, con mostaza y encurtidos

**La versión del chef de la ensalada César** 22,00€
endívias crudas y a la brasa con coquelet, queso Baldat y picatostes de brioche

**Berenjena blanca** 16,50€
glaseada con sésamo y queso de oveja de Mas Marcè

**Tuétano** 35,00€
a la brasa con tataki de vieira y caviar Real amur Osetra

**Gazpacho verde picante** 20,00€
con tartar de gamba glanca y helado de bloody mary

**Mar y montaña** 32,00€
carpaccio de carne de perol, con gamba roja de nuestra costa, romesco y avellanas

**Dados de atún rojo de Balfegó** 26,50€
con crema de anacardos y raifort

**Tomate** 18,50€
con stracciatella de burrata, aceitunas negras, piparras y pesto de pipas de calabaza

**Calamar** 25,00€
tallarines de calamar con yema de huevo trufado, puerro, champiñones,
papada de cerdo curada , queso Mahón y trufa de verano

**10% de I.V.A incluido**

(Todos los platos necesitan su tiempo de elaboración)

Todos nuestros platos pueden contener trazas de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias, por favor consulten a nuestro personal i le informaran adecuadamente.

## LOS PESCADOS

**Bacalao** 38,00€
"a la llauna" con tomate y patata laminada

**Lubina (Ración)** 39,50€
**Pescado salvaje según mercado , pieza entera de 500gr-1kg a la brasa** S/M
cocinado de espalda con salsa holandesa y verduras

**Raya** 34,00€
a la brasa con coliflor caramelizada y meunière de yuzu

**Atún** 36,00€
parpatana de atún a la brasa con pera, citronela, kimchi y verduritas

## LAS CARNES

**Pichón** 38,00€
asado en dos cocciones , con verduritas a la brasa

**Cochinillo** 39,50€
paletilla de cochinillo crujiente con ceviche de melocotón de Ullà

**Mediana de Angus ración** 38,00€
**Ternera hembra de Girona Bencriada** 85€/kg
**Angus Gran Cru** 110€/kg
**Gallega Minota** 110€/kg
**Wagyu (100gr)** 58,00€
con patata crujiente, ensalada de tomate y mostaza

## LOS POSTRES

**Crepes Suzette** 12,50€
preparados en cocina con helado de vainilla

**"Típico de Girona"** 11,50€
xuxo a la brasa de masa de cruasán y relleno con gianduja de chocolate y avellana

**Recuit "de Fonteta"** 12,50€
Mousse de recuit- fresa, crumble de Frutos rojos , "Lego" y caviar de lichi

**Chocolate** 12,50€
pastel caliente de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

**"El clásico"** 11,50€
clásico milhojas de crema con frutos rojos

**Pavlova "Recuerdos del chef"** 13,50€
merengue crujiente con crema de vainilla y mascarpone, helado de pimienta rosa
fruta de la pasión y mango

**Las Puertas de nuestra casa cierran a las 17:00h (servicio de mediodía)**
**y a las 00:30h (servicio de noche)**