CUINEM AMB BRASA!!!!

PANS

Pa de blat (peça de 200-250gr) 7,50€

Pa de llavors (peça de 200-250gr) 6,50€

Focaccia (peça de 200-250gr) 6,50€

Pa de croissant (peça de 200-250gr) 9,50€

Pa d'espelta (peça de 200-250gr) 6,50€

Focaccia d'olives de Kalamata sense gluten (peça de 95 gr) 4,10€

Focaccia d'oli d'oliva sense gluten (peça de 95gr) 4,10€

ENTRANTS

Carpaccio vegetal 19,50€
de síndria cuita a la brasa, amb mostassa i envinagrats

La versió del xef de l'amanida César 22,00€
endívies crues i cuites amb coquelet, formatge Baldat i crostonets de brioix

Albergínia blanca 16,50€
glacejada amb sèsam i formatge d'ovella de Mas Marcè

Moll de l'os 35,00€
a la brasa amb tataki de vieira i caviar Real amur Osetra

Gaspatxo verd picant 20,00€
amb tartar de gamba blanca i gelat de bloody mary

Mar i Muntanya 32,00€
carpaccio de carn de perol amb gamba vermella de la nostra costa, romesco i avellanes

Daus de tonyina vermella de Balfegó 26,50€
amb crema d'anacards i raifort

Tomàquet 18,50€
amb Stracciatella de burrata, olives negres, piparres i pesto de
pipes de carbassa

Calamar 25,00€
tallarines de calamar a la carbonara amb rovell d'ou trufat, porros, xampinyons,
papada curada, formatge Maó i tòfona d'estiu

10% de I.V.A inclòs

(Tots els plats necessiten el seu temps de preparació)

Tots els nostres plats poden contenir traces de productes susceptibles de produir reaccions al·lèrgiques i intoleràncies, si us plau consultin el nostre personal i l'informarem adequadament

ELS PEIXOS

Bacallà 38,00€
a la llauna a la brasa amb tomàquet i patata laminada

Llobarro (Ració) 39,50€
Peix de mercat salvatge de peça sencera de 500gr-1kg a la brasa S/M
cuits per l'esquena amb salsa holandesa i verdures

Escrita 34,00€
a la brasa amb coliflor caramel·litzada i meunière de iuzu

Tonyina 36,00€
parpatana de tonyina a la brasa amb pera, citronella, kimchi i verduretes

LES CARNS

Colomí 38,00€
rostit en dues coccions, amb verduretes a la brasa

Garrí 39,50€
espatlla de garrí cruixent amb ceviche de préssec d'Ullà

Mitjana d'angus Ració 38,00€
Vedella femella, Bencriada de Girona 85€/kg
Angus Gran Cru 110€/Kg
Gallega Minota 110€/Kg
Wagyu (100gr) 58,00€
amb patata cruixent, amanida de tomàquet i mostassa

LES POSTRES

Creps Suzette 12,50€
preparat a la cuina amb gelat de vainilla

"Típic a Girona" 11,50€
xuxo a la brasa amb massa de croissant farcit de gianduja de xocolata i avellana

Recuit "Per jugar" 12,50€
mousse de recuit- maduixa, crumble de fruits vermells , "Lego" i caviar de litxi

Xocolata 12,50€
pastís calent de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar

"El clàssic" 11,50€
milfulles amb crema pastissera i fruits vermells

Pavlova "Records del Xef" 13,50€
merenga cruixent amb crema de vainilla i mascarpone, gelat de pebre rosa,
fruita de la passió i mango

Les portes de casa nostra tanquen a les 17:00h (servei de migdia)
i a les 00:30h (servei de nit)