

MENÚ BRASA



A escollir

PRIMERS

Amanida de morro de bacallà
amb tomàquet marinat i envinagrats

- Saltat de carxofes confitades
amb gambes vermelles a la brasa
- Caneló de gall DO Penedès
amb salsa de ceps i pols de parmesà
- Amanida de salmó marinat a casa
amb vinagreta cítrica de mostassa i anet

SEGONS

Llom de bacallà a la brasa
amb samfaina

Llom baix (entrecot) madurat a la brasa
amb patates i pebrots del piquillo caramel·litzats

- Calamars farcits amb carn de perol
acompanyats de gamba vermella

Ploma ibèrica a la brasa amb patates
i pebrots del piquillo caramel·litzats

Peix del dia a la brasa

POSTRES

- Carpaccio de pinya
macerat amb rom, menta i gelat de coco
- Pastís de formatge cremós
- Els nostres gelats artesans

....

Pa i aigua

42,00 €

*Celler no inclòs

Mig menú (1r o 2n)

27,00 €

*Celler no inclòs

I.V.A. inclòs

• Conté gluten

• Conté lactosa

• Conté fruits secs

• Conté marisc

MENÚ BRASA



A escoger

PRIMEROS

Ensalada de morro de bacalao
con tomate marinado y encurtidos

- Salteado de alcachofas confitadas
con gambas rojas a la brasa
- Canelón de gallo DO Penedès
con salsa de setas y polvo de parmesano
- Ensalada de salmón marinado en casa
con vinagreta cítrica de mostaza y eneldo

SEGUNDOS

Lomo de bacalao a la brasa con pisto

Lomo bajo (entrecot) madurado a la brasa
con patatas y pimientos del piquillo caramelizados

- Calamares rellenos de carne de perol
acompañados de gamba roja

Pluma ibérica a la brasa con patatas
y pimientos del piquillo caramelizados

Pescado del día a la brasa

POSTRES

- Carpaccio de piña
macerado con ron, menta y helado de coco
- Pastel de queso cremoso
- Nuestros helados artesanos

....

Pan y agua

42,00 €

**Bodega no incluida*

Medio menú (1º o 2º)

27,00 €

**Bodega no incluida*

I.V.A incluido

• Contiene gluten • Contiene lactosa
• Contiene frutos secos • Contiene marisco

GRILLED MENU



To choose

STARTERS

Codfish salad, marinated tomato and pickles

- Sauteed artichokes confit with grilled red prawns
- Rooster DO Penedès cannelloni with mushroom sauce and parmesan powder
- Home marinated salmon salad with citrus mustard and dill vinaigrette

MAINS

Grilled cod loin with ratatouille

Grilled matured low loin (entrecote)

with potatoes and caramelized piquillo peppers

- Squid stuffed with perol meat accompanied by red shrimp

Grilled Iberian feather with potatoes and caramelized piquillo peppers

Grilled fish of the day

DESSERTS

- Pineapple carpaccio macerated with rum, mint and coconut ice cream.
- Creamy cheesecake
- Our artisan ice creams

....

Bread and water

42,00 €

**Cellar not included*

Half menu (starter or main)

27,00 €

**Cellar not included*

V.A.T included

• Contain gluten
• Contain nuts

• Contain lactose
• Contain shellfish