

CARTA

Viu una experiència que va molt més enllà de la gastronomia!

Primers plats



Pernil Ibèric en forma d'encenalls	20,00€
Anxoves de l'Escala	18,00€
• Pa de coca amb tomacons i OOVE	3,50€
• Calamars a l'andalusa	18,00€
• Les nostres croquetes de carn de perol	15,00€
Amanida de morro de bacallà, tomàquet marinat i envinagrats	15,00€
• Gambes vermelles a la brasa amb OOVE i flor de sal	22,00€
• Caneló de gall DO Penedès amb salsa de ceps i pols de parmesà	16,00€

Segons plats



Tots els nostres peixos i carns estan fets **a la brasa amb llenya d'alzina**,
acompanyats amb les seves guarnicions de temporada.



Llom baix madurat (entrecot) de vedella a la brasa	22,00€
Filet de vedella a la brasa	24,00€
Espatlla de cabrit a la brasa	28,00€
Ploma ibèrica a la brasa	22,00€
Morro de bacallà a la brasa amb samfaina	20,00€
Ventresca de tonyina Balfegó a la brasa	24,00€

MENÚ

Elaborat amb productes de qualitat i cuinats amb passió

Menú Terracota

Per compartir · 2 persones mínim

- Pernil Ibèric en forma d'encenalls
- Pa de coca amb tomacons i OOVE
 - El nostre salmó marinat
amb vinagreta de mostassa i anet
- Amanida de morro de bacallà,
tomàquet marinat i envinagrats
- Les nostres croquetes de carn de perol
-
- Gambes doble vida:
 - 1a vida: Gambes vermelles amb refregit d'alls i bitxo
 - 2a vida: Ous ferrats de les nostres gallines
sobre patates i el seu suc
-
- Pastís de formatge cremós
-
- Pa i aigua

46,00 €

*Celler no inclòs

LES POSTRES

- El nostre xuixo a la brasa amb xocolata 70% de Simón Coll® 7,50€
- Carpaccio de pinya macerat amb rom, menta i sucre morè amb gelat de coco 7,50€
- Poma caramel·litzada amb gelat de vainilla i crumble 7,50€
- Pastís de formatge cremós 7,50€



Gelats artesans — 6,00€

- Xocolata
- Llimona
- Maduixa
- Avellanes
- Vainilla

• Conté gluten

• Conté lactosa

• Conté fruits secs

• Conté marisc

I.V.A. inclòs

I.V.A. inclòs

CARTA

¡Vive una experiencia que va mucho más allá de la gastronomía!

Primeros platos



Jamón Ibérico en forma de virutas	20,00€
Anchoas de “l’Escala”	18,00€
• Pan de coca con tomate y AOVE	3,50€
• Calamares a la andaluza	18,00€
• Nuestras croquetas de carne de perol	15,00€
Ensalada de morro de bacalao con tomate marinado y encurtidos	15,00€
• Gambas rojas a la brasa con AOVE y flor de sal	22,00€
• Canelón de gallo DO Penedès con salsa de setas y polvo de parmesano	16,00€

Segundos platos



Todos nuestros pescados y carnes están hechos a la brasa con leña de encina, acompañados con sus guarniciones de temporada.



Lomo bajo madurado (entrecot) de ternera a la brasa	22,00€
Filete de ternera a la brasa	24,00€
Paletilla de cabrito a la brasa	28,00€
Pluma ibérica a la brasa	22,00€
Morro de bacalao con pisto a la brasa	20,00€
Ventresca de atún Balfegó a la brasa	24,00€

MENÚ

Elaborado con productos de calidad y cocinados con pasión

Menú Terracota

Para compartir · 2 personas mínimo

- Jamón Ibérico en forma de virutas
- Pan de coca con tomates y AOVE
 - Nuestro salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo
- Ensalada de morro de bacalao, tomate marinado y encurtidos
- Nuestras croquetas de carne de perol
-
- Gambas doble vida:
 - 1a vida: Gambas rojas con refrito de ajos y guindilla
 - 2a vida: Huevos fritos de nuestras gallinas sobre patatas y su jugo
-
- Pastel de queso cremoso
-
- Pan y agua

46,00 €

*Bodega no incluida

LOS POSTRES

- Nuestro chucho a la brasa con chocolate 70% de Simón Coll® 7,50€
- Carpaccio de piña macerado con ron, menta y azúcar moreno con helado de coco 7,50€
- Manzana caramelizada con helado de vainilla y crumble 7,50€
- Pastel de queso cremoso 7,50€



Helados artesanos — 6,00€

- Chocolate
- Limón
- Fresa
- Avellanas
- Vainilla

• Contiene gluten

• Contiene lactosa

• Contiene frutos secos

• Contiene marisco

I.V.A. incluido

I.V.A. incluido

GASTRONOMY

Live an experience that goes far beyond gastronomy!

Starters



Iberian ham shavings	20,00€
Anchovies of “l’Escala”	18,00€
• Coca bread with tomato and EVOO	3,50€
• Fried squids	18,00€
• Our meat croquettes	15,00€
Codfish salad with marinated tomato and pickles	15,00€
• Grilled red shrimps with EVOO and fleur de sel	22,00€
• Penedès’ rooster cannelloni with creamed mushrooms and parmesan powder	16,00€

Second dishes



All our fish and meats are **grilled with oak wood**, accompanied with their seasonal side dishes.



Grilled matured beef loin (entrecote)	22,00€
Grilled beef fillet	24,00€
Grilled baby goat shoulder	28,00€
Iberian feather on the grill	22,00€
Grilled codfish with ratatouille	20,00€
Grilled Balfegó tuna belly	24,00€

MENU

Menu made with quality products and cooked with passion

Terracotta Menu

To share · 2 people minimum

- Iberian ham shavings
- Coca bread with tomatoes and EVOO
- Our marinated salmon with mustard and dill vinaigrette
- Codfish salad, marinated tomato and pickles
- Perol meat croquettes
-
- Double life shrimp:
- 1st life: Fried red prawns garlic and chilli
- 2nd life: Fried eggs from our chickens on top of potatoes and their juice
-
- • • Creamy cheesecake
-
- Bread and water

46,00 €

*Cellar not included

THE DESSERTS

- • • Our grilled “xuixo” with 70% chocolate from Simón Coll® 7,50€
- Pineapple Carpaccio macerated with rum, mint, brown sugar and coconut ice cream 7,50€
- • • Caramelized apple with vanilla and crumble topping 7,50€
- • • Creamy cheesecake 7,50€



Artisan ice creams — 6,00€

- • Chocolate
- Lemon
- Strawberry
- • Hazelnuts
- • Vanilla



Milfulles de tomàquet sec i formatge camembert vegà amb vinagreta d'alfàbrega i olives negres

14,00€

Milhojas de tomate seco y queso camembert vegano con vinagreta de albahaca y aceitunas negras

Dried tomato and vegan camembert cheese millefeuille with basil vinaigrette and black olives

Ravioli de verdures amb vinagreta de tomàquet, taperes i espàrrec verd

13,00€

Ravioli de verduras con vinagreta de tomate, alcaparras i espàrrago verde

Vegetable ravioli with tomato vinaigrette, tapas and green asparagus

Albergínia farcida d'Heura, verdures, ceba vermella i romesco

14,00€

Berenjena rellena de Heura, verdures, cebolla roja y romesco

Eggplant stuffed with Heura, vegetables, red onion and romesco sauce

Lingot de bolets, Heura amb fons fosc de verdures i puré de moniato

14,00€

Lingote de setas, Heura con fondo oscuro de verduras y puré de boniato

Mushrooms ingot, Heura with vegetables and sweet potato puree

• • • •

Els nostres sorbets de fruita artesans

7,00€

Nuestros sorbetes de fruta artesanos

Homemade fruit sherbet

Pastís de poma amb crumbel d'oli d'oliva

7,00€

Tarta de manzana con crumbel de aceite de oliva

Apple pie with olive oil crumbel

Tàrtar de fruites amb llima i sucre morè i sorbet de mandarina

7,00€

Tartar de frutas con lima y azúcar moreno y sorbete de mandarina

Fruit tartare with lime and brown sugar and tangerine sherbet