



# MENÚ BRASA

## PRIMERS (A escollir)

**Amanida de morro de bacallà**  
amb tomàquet marinat i envinagrats

**Amanida de ventresca de tonyina,**  
tomàquets de temporada, ceba tendra i OOVE

- **Caneló de gall DO Penedès**  
amb salsa de ceps i pols de parmesà
- **Salmó marinat a casa**  
amb vinagreta cítrica de mostassa i anet

## SEGONS (A escollir)

**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 (A escollir)

- **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 fruits secs

• Conté lactosa

• Conté marisc



# MENÚ BRASA

## PRIMEROS (A escoger)

Ensalada de morro de bacalao  
con tomate marinado y encurtidos

Ensalada de ventresca de atún,  
tomates de temporada, cebolla tierna y AOVE

- Canelón de gallo DO Penedès  
con salsa de setas y polvo de parmesano
- Salmón marinado en casa  
con vinagreta cítrica de mostaza y eneldo

## SEGUNDOS (A escoger)

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 (A escoger)

- 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

## STARTERS (To choose)

Codfish salad, marinated tomato and pickles

Tuna belly salad with seasonal tomatoes,  
spring onion and EVOO

- Rooster DO Penedès cannelloni  
with mushroom sauce and parmesan powder
- Home marinated salmon salad  
with citrus mustard and dill vinaigrette

## MAINS (To choose)

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 (To choose)

- 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