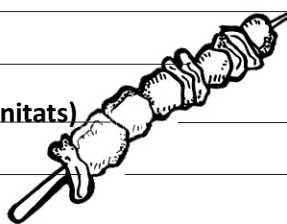


La nostra carn a la brasa

(Feta amb carbó d'alzina argentí)



Secret ibèric de Jabugo _____	15,50 €
(porc ibèric pur de glà (bellota) alimentats a la devesa de la serra de Huelva)	
Combinat de carns a la brasa (PLAT RECOMANAT) _____	16,75 €
(Secret ibèric pur de glà, broqueta d'entrecot de vedella de Girona i botifarra casolana)	
Filet de vedella de Girona (250 gr.) _____	21,00 €
Entrecot de vedella de Girona (400 gr.) _____	16,50 €
Botifarra de pagès _____	8,50 €
Broquetes d'entrecot de Girona amb verduretes (2 unitats) _____	8,50 €
Tirallonga (Churrasco) de vedella de Girona _____	11,50 €
Conill de pagès _____	8,50 €
Hamburguesa de vedella (200gr.) & patates fregides i ceba (amb formatge o sense) _____	8,50 €
Cuixa de pollastre _____	8,50 €
Pit de pollastre desossat _____	8,50 €
Xai del país (Costelles i mitjanes) _____	13,50 €
Peus de porc _____	8,50 €



A mes pots triar les nostres salses (+2,5€)
(recomanades per, el llom, l'entrecot, el filet de vedella o el pit de pollastre)

- Pebre verd
- Formatge Gorgonzola (blau)
- Ceps del bosc



Els nostres peixos

Llom de bacallà d'Islàndia (250 gr.) _____	14,50 €
amb salsa verda marinera	
Llom de bacallà d'Islàndia (250 gr.) _____	14,50 €
amb salsa de ceps del bosc	
Llom de bacallà d'Islàndia (250 gr.) A l'estil de Roses _____	14,50 €
(Gratinat amb tomàquet, parmesà i un toc d'all i julivert)	
Sípia fresca de Palamós amb el seu allet i julivert _____	12,50 €

