# MIENTRAS PRENDE LA LLAMA

## ENTRANTES

### Pan de Payés IGP a la brasa con tomate
y aceite virgen extra (2 ud) – 6
1er Premio al Mejor Pan de Pagès Catalán 2022 y 2024

### Jamón ibérico puro de bellota
cortado a mano (80g) – 32

### Anchoa de Santoña
sobada a mano sobre brioche con mantequilla ahumada – 7

### Tacos de cochinita pibil
de cerdo ibérico de bellota asada a la leña, crema agria ahumada y cebolla encurtida – 16
*opción vegetariana con jackfruit – 16*

### Ostra del Sol del Delta del Ebro
a la brasa – 9

### Caviar Amur Oscietra
con blinis y crema agria ahumada (30 g) – 100

### Gyozas crujientes
de chuletón madurado (4 ud) – 16

### Hogaza de pan al horno de leña
con mantequilla ahumada, sal y pimienta de Etiopía – 9

### Cecina de buey ahumada
con almendras saladas – 19

### Croquetas de chuletón madurado
con pimiento del piquillo caramelizado (4 ud) – 13

### Huevos fritos con puntilla,
sobrasada de Xesc Reina y patata asada con mantequilla – 15

### Brioche de atún rojo salvaje
y crema agria ahumada – 12
con 4 g de Caviar Amur Oscetra – 18

### Carpaccio de picaña de vaca gallega
madurada y soasada con almendras tostadas – 18

### Katsu Sando a la brasa,
de sobrasada Xesc Reina, queso de cabra Carrat y miel trufada – 22

SERVICIO DE APERITIVO*2
*En caso de que no desees aperitivo, rogamos informes al camarero con antelación.

# Ríndete al fuego como el verde y las hojas que sucumben a la leña

A LA BRASA

## VEGETALES

Ensalada de tomate de temporada - 14

Mazorca de maíz a la brasa
glaseada con salsa barbacoa, crujiente de palomitas y rayadura de lima - 14

Alcachofas a la brasa,
yema de huevo y aceite de jamón de bellota (2 ud) - 16

Berenjena asada a la leña,
con stracciatella de búfala ahumada, tomate cherry semiseco y sésamo cantonés - 16

Lechuga ecológica "viva"
con cebolleta fresca - 11

Aguacate relleno
de mayonesa de mole poblano y pico de gallo de pimientos escalivados - 17

Precios en euros. IVA incluido.

## ARROCES A LA LEÑA

### Arroz seco de gamba roja
de lonja del Mediterráneo - 29
(Mín. 2 pers)

### Arroz seco de costillar Black Angus,
emulsión de cebolla quemada y piparra - 36
(Mín. 2 pers)

### Arroz de chuleta
madurada 60 días - 49
(Mín. 2 pers)

*Nuestros arroces se hacen al momento. En caso de alta demanda, se pueden demorar.*

## PESCADOS

**Sumérgete en océanos donde también los peces se alimentan de fuego**

### Gamba roja fresca
a la brasa (consultar disponibilidad ) - 8 ud

### Tartar de lomo de atún rojo salvaje
sobre tuétano de vaca a la brasa y wasabi del Montseny - 36

### Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata ahumada,
pimentón de La Vera ahumado y chips de ajo - 32

### Suprema de corvina a la brasa y salteado a la leña de judía verde
con papada de cerdo de bellota curada - 29

### Tronco de Rodaballo
al pil pil - 38

## Ribs de cerdo Ral d'Avinyó
ahumados y cocinados a la brasa al estilo Lousiana
(500 g) - 39

## Solomillo de vaca
a la brasa (200 g) - 32

## Steak tartar de solomillo de vaca,
yema de huevo inyectada
con su aliño y encurtidos - 29

## Tataki de magret de pato
a la brasa, ahumado en madera de encina, con
salsa hoisin y cebolleta verde (400 g) - 38

## Presa de cerdo ibérico de bellota
a la brasa, ahumado en madera
de encina (700 g) - 60

## Lomo alto de Argentina Angus Grain ( 300 g ) - 39

## Chuletón de vaca Premium Centro Europa
(consultar raza y maduraciones)
95/kg

acompañado de patatas fritas con pimiento del padrón

## Chuletón de vaca Selección "El Capricho" Nacional
(consultar raza y maduraciones)
140/kg

acompañado de patatas fritas con pimiento del padrón

## Tomahawk de ternera Angus Nacional
95/kg

acompañado de patatas fritas con pimiento del padrón,
ajo y cogollo aliñado a la brasa

CARNES

# Domina tus papilas gustativas, haz tuyas las mejores carnes del mundo

**Pimiento rojo asado**
al horno de leña y chips de ajo - 8

**Puré de patata gratinado**
con parmesano y almendras saladas - 9

**Patatas Darvaza**
fritas con mantequilla ahumada y trufa - 8

GUARNICIONES

Precios en euros. IVA incluido.