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.

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

A LA BRASA



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.

Sumérgete en océanos donde también los peces se alimentan de fuego

PESCADOS

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

CARNES

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

GUARNICIONES

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



Precios en euros. IVA incluido.

POSTRES
DESSERTS

Helado casero Darvaza,
/ Homemade Darvaza ice cream /

de nata ahumada, dulce de leche, chocolate 70% y almendra - 7
Smoked cream, caramel, 70% chocolate and almond - 7

Tarta de queso casera - 9
/ Homemade cheesecake /

Donut de torrija
/ Torrija donut /

con helado casero de dulce de leche - 11
With homemade caramel ice cream - 11

Brioche empapado al ron,
/ Brioche soaked in rum/

con crema inglesa de vainilla de Madagascar y helado de nata ahumada - 14
With Madagascar vanilla custard and smoked ice cream - 14

La Hoguera
/ The Bonfire /

marshmallows caseros de frutas tropicales - 8
Homemade tropical fruit marshmallows - 8

Piña asada y flambeada
/ Roast pineapple flambéed /

con Malibú y helado de coco - 11
with Malibú and coconut ice cream - 11

GLUTEN GLUTEN
LACTOSA LACTOSE
HUEVO EGGS
SOJA SOIA
FRUTOS SECOS NUTS