MENTRE S'ENCÉN LA FLAMA

ENTRANTS

Pa de pagès IGP a la brasa amb tomàquet
i oli d'oliva verge extra (2 u) - 6
1r Premi al Millor Pa de Pagès Català 2022 i 2024

Pernil ibèric pur de gla
tallat a mà (80 g) - 32

Anxova de Santoña
sobada a mà sobre brioix amb mantega fumada - 7

Tacos de cochinita pibil
de porc ibèric de gla rostida a la llenya, crema agra fumada i ceba encurtida - 16

opció vegetariana amb jackfruit - 16

Ostra del Sol del Delta de l'Ebre
a la brasa - 9

Caviar Amur Oscietra
amb blinis i crema agra fumada (30 gr) - 100

Gyozes cruixents
de txuletón madurat (4 u) - 16

Fogassa de pa al forn de llenya
amb mantega fumada, sal i pebre d'Etiòpia - 9

Cecina de bou fumada
amb ametlles salades - 19

Croquetes de txuletón madurat
amb pebrot del piquillo caramel·litzat (4 u) - 13

Ous ferrats amb "puntilla",
sobrassada de Xesc Reina i patata rostida amb mantega - 15

Brioix de tonyina vermella salvatge
i crema agra fumada - 12
amb 4 g de Caviar Amur Oscietra - 18

Carpaccio de picanya de vaca gallega
madurada i brasejada amb ametlles torrades - 18

Katsu Sando a la brasa,
de sobrassada Xesc Reina, formatge de cabra Carrat i mel trufada - 22

SERVEI D'APERITIU*2

*En el cas de què no desitgis aperitiu, si us plau, fes-no saber amb antelació.

VEGETALS

Amanida de tomàquet de temporada - 14

Panotxa de blat de moro a la brasa
glacejada amb salsa barbacoa, cruixent de crispetes
i ratlladura de llima - 14

Carxofes a la brasa,
rovell d'ou i oli de pernil de gla (2 u) - 16

Albergínia rostida a la llenya,
amb stracciatella de búfala fumada,
tomàquet cherry semi sec i sèsam cantonés - 16

Enciam ecològic "viu"
amb ceba tendra - 11

Alvocat farcit
de maionesa de mole poblà i pico de gallo de
pebrots escalivats - 17

A LA BRASA



Preus en euros. IVA inclòs.

ARROSSOS A LA LLENYA

Arròs sec de gamba vermella
de llotja del Mediterrani - 29
(Mín. 2 pers)

Arròs sec de costella Black Angus,
emulsió de ceba cremada i piparra - 36
(Mín. 2 pers)

Arròs de txuletón
madurat 60 dies - 49
(Mín. 2 pers)

Els nostres arrossos es fan al moment. En cas d'alta demanda, es poden endarrerir.

Submergeix-te en oceans on també els peixos s'alimenten de foc

PEIXOS

Gamba vermella fresca
a la brasa (Consultar disponibilitat) - 8 u

Tàrtar de llom de tonyina vermella salvatge
sobre moll de l'os de vaca a la brasa i wasabi del Montseny - 36

Pota de pop a la brasa
amb parmentier de patata fumada, pimentó de La Vera fumat i xips d'all - 32

Suprema de corvina a la brasa i saltejat a la llenya de mongeta verda
amb papada de porc de gla curada - 29

Tronc de turbot
al pil-pil - 38

CARN

Ribs de porc Ral d'Avinyó
fumat i cuinat a la brasa a l'estil Lousiana (500 g) - 39

Filet de vaca
a la brasa (200 g) - 32

Steak tàrtar de filet de vaca,
rovell d'ou injectat amanit i amb encurtits - 29

Tataki de magret d'ànec
a la brasa, fumat amb fusta d'alzina, salsa hoisin i ceba tendra (400 g) - 38

Presa de porc ibèric de gla
a la brasa, fumada amb fusta d'alzina amb chimichurri (700 g) - 60

Llom alt d'Argentina Angus Grain
(300 g) - 39

Txuletón de vaca Premium Centre Europa
(consultar races i maduracions)
95/kg
acompanyat de patates fregides amb pebrot del padró

Txuletón de vaca Selecció "El Capricho" Nacional
(consultar races i maduracions)
140/kg
acompanyat de patates fregides amb pebrot del padró

Tomahawk de vedella Angus Nacional
95/kg
acompanyat de patates fregides amb pebrot del padró

GUARNICIONS

Pebrot vermell escalivat
al forn de llenya i xips d'all - 8

Puré de patata gratinat
amb parmesà i ametlles salades - 9

Patates Darvaza
fregides amb mantega fumada i tòfona - 8

Preus en euros. IVA inclòs.

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