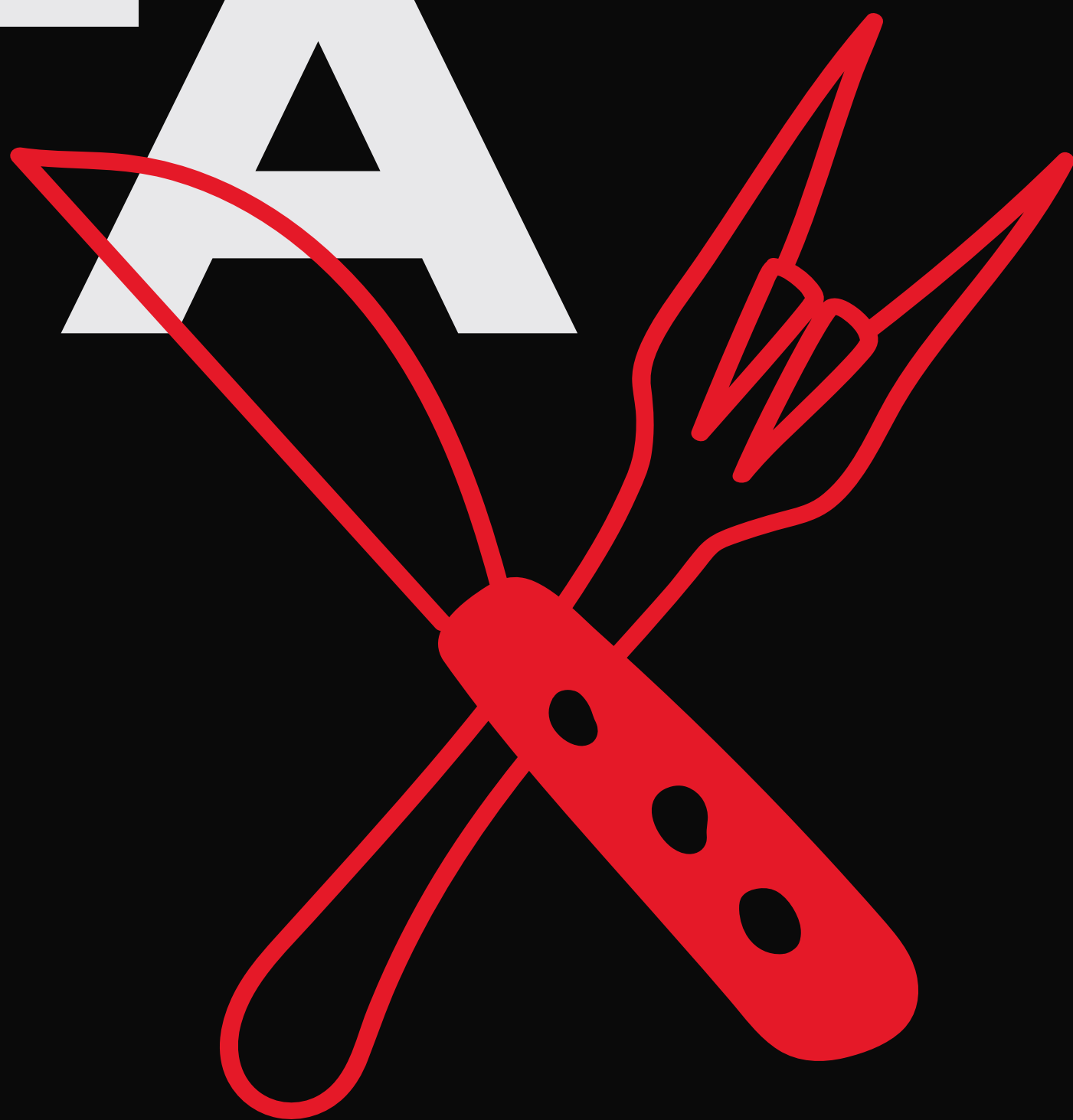


LA CAR TAS



Temporada 2025

ENTRANTS FREDS



SEITONS 8' 50
Seitons en vinagre.

ANXOVES 11' 50
Anxoves de Roses.

ANXOVES TRAPELLES 10' 00
Anxoves de Roses sobre pa torrat
i escuma de mantega. (4u)

ESCALIVADA DE LOCUS 10' 75
Escalivada amb formatge de cabra.

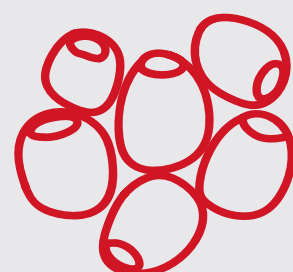
AMANIDA DE BURRATA 14' 75
Amanida de tomàquets macerats
en oli d'alfàbrega i burrata.

AMANIDA DE L'HORT 9' 95
Amanida verda amb pastanaga,
tomàquet, cogombre i alvocat.

AMANIDA CABRUIXA 14' 75
Amanida de mesclum, maduixes,
tomàquets cherry, formatge de cabra
i nous.

GUACAMOLÓN 12' 50
Natxos amb guacamole, pico de gallo
i formatge fos.

ESQUEIXADA 12' 50
Esqueixada de bacallà amb base
de tomàquet i olivada.



PERNIL, PERNIL	23'00
Pernil ibèric de gla.	
LA RUSSA	10'75
Ensaladilla russa amb seitons	
SALMÓ CÍTRIC	12'50
Sashimi de salmó marinat en cítrics.	
TARTAR DE TONYINA	19'50
Tartar de tonyina vermella amb alvocat.	
ESTIC TARTAR	23'50
Tartar de vedella sobre moll de l'òs.	
RACIÓ DE PA DE COCA	3'75

ENTRANTS CALENTS

BRAVES	7'50
Patates braves clàssiques.	
BRAVES³	7'50
Les Braves més Braves de la Costa Brava.	
BUNYOLS DE BACALLÀ	13'00
Bacallà en tempura amb allioli de mel.	
SOBRADA DE SOBRASSADA	12'50
Sobrassada Obach amb mel de l'Empordà i pell de llima.	
LES TRESINES	13'50
Varietat de croquetes casolanes: Pernil / Galta de vedella Oporto / Gamba	

PEBROTS DE PADRÓN	8' 00
Uns pican e outros non.	
MUSCLOS A LA MARINERA	13' 50
Musclos de roca amb salsa marinera.	
XIPIRONS ANDALUSA	13' 50
Xipirons a l'andalusa amb maionesa de cítrics.	
VIEIRES DE PAPÀ	17' 50
Vieires amb papada de porc a baixa temperatura.	
GYOZAS BOU MY GOD	13' 50
Gyozas farcides de bou a la brasa amb salsa demi-glace.	
PAPERINA MARINA	12' 00
Paperina de peixet fregit i gambetes vidre.	
OUS YEAH!	14' 00
Ous a baixa temperatura amb patates rosses i pernil ibèric.	
GRAELLADA DE VERDURES	12' 50
Pintxos de verdura a la brasa amb salsa romesco.	



PASTES I ARROSSOS*

PAPPARDELLE CURRY	16'50
Pappardelle al curry vermell, llet de coco i tomàquets secs.	
SPAGHETTI DI MARE MEVA	18'75
Espaguetis negres amb musclos de roca, gambetes i petxines.	
RAVIOLI VEGGIE	14'75
Farcit de verdures amb salsa pesto.	
RAVIOLI CARNIE	16'85
Farcit de carn amb beixamel de bacon.	
FIDEBUÀ	22'00
Fideuà de marisc amb duet d'alliols.	
PAELLA DE ROSES	22'00
Arròs sec de peix i marisc.	
ARRÒS TOP SECRET	23'50
Arròs sec de secret ibèric i ceps.	
ARRÒS BLACK MAMBA	23'50
Arròs negre amb vieires i popets.	

*Arrossos i fideuà mínim 2 persones
(Preu per persona)

PEIX I MARISC

POPETS LILES Popets encebats amb patata violeta.	21'50
GAMBES DE ROSES Gambes de Roses a la planxa.	S/M
TONYINA WOK Daus de tonyina amb teriyaki i verduretes al wok.	21'50
POP & PORK Pop al grill amb cansalada a baixa temperatura.	23'50
SALMÓ GRILLAT Salmo al grill amb verduretes.	19'00
LLOBARRO a la brasa amb verduretes.	21'50
TURBOT a la brasa amb verduretes.	26'50
SARDINES GRILLADES Sardines al grill amb all i julivert.	12'50
CALAMAR SALTA! Calamar saltejat amb verduretes.	19'50



CARNS AL GRILL*

- Costellam de porc ibèric BBQ 21'50
- Ventall ibèric de gla 19'50
- Cuixa de pollastre 14'00
- Magret d'ànec 5 aglans 23'00
- Costelles i mitjanes de xai 21'50
- Filet de vedella de l'Empordà 26'50
- Entrecot de vedella de l'Empordà 24'50
- Salses:
 - Pebre verd/Roquefort / Fruits vermells 3'50

BURGERS*

ANGUS CHEESEBURGER 16'50

Pa de brioix, hamburguesa ANGUS amb salsa cheddar i cogombrets.

TXULETÓN BURGER 18'00

Pa de brioix, hamburguesa de "txuletón", beixamel de bacon, formatge, tomàquets secs.

BEYOND BURGER 16'50

Pa de brioix, hamburguesa 100% vegetal "Beyond", alvocat, pebrot vermell escalivat i rúcula.

*Totes les carns i burgers es serveixen amb patates fregides i pebrots de Padrón.



POSTRES

CHEESECAKE 7'50

El clàssic d'ovella o de Festucs.

MADUIXES CATALANA 7'00

Maduixes amb crema catalana.

TATÍN 7'50

Pastís tatin de poma amb bola de gelat de vainilla.

COCOMANGO 7'50

Mango natural amb gelat i escuma de coco.

COULANT, COULANT... SEMPRE AMUNT! 7'50

Xocolata negra / Xocolata blanca

XUIXO 7'50

Xuixo de crema de Can Castelló 1854 amb gelat de vainilla.

BUNYOLS XOCO 7'50

Bunyols farcits de xocolata negra.

FRUITA FRESHHHH 7'00

Fruita fresca amb sorbet de mango.

GELAT EN BOLES 6'50

Vainilla / Xocolata / Coco / Avel·lana / Maduixa

SORBET EN BOLES 6'50

Llimona / Mango