



Per picar...

Para picar...

Coca del Mossèn amb tomàquet
Coca del *Mossèn* con tomate

Bunyols de bacallà
Buñuelos de bacalao

Croquetes de pernil ibèric
Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de salmó amb la seva ventresca
Ensaladilla de salmón con su ventresca

Llonganissa Riera Ordeix
Longaniza Riera Ordeix

Albergínia escalivada a la brasa, sobrassada, pinyons i parmesà
Berenjena escalibada a la brasa, sobrasada, piñones y parmesano

Encenalls d'espàtlla de pernil ibèric "Joselito" – 100 gr
Virutas de jamón ibérico "Joselito" – 100 gr

Per començar...

Para empezar...

Gaspatxo de remolatxa i maduixots amb gelat d'oli d'oliva
Gazpacho con remolacha y fresas con helado de aceite de oliva

Canelons de pollastre de pagès gratinats amb suc de rostit
Canelones de pollo de payés gratinados en su jugo

Macarrons del Cardenal
Macarrones del Cardenal

Tàrtar de tomàquet del temps amb alvocat
Tártaro de tomate del tiempo con aguacate

Graellada de verdures de l'hort a la brasa
Parillada de verduras del huerto a la brasa

Amanida d'escarola amb orella a la brasa, vinagreta de mostassa i gerds
Ensalada de escarola con oreja a la brasa, vinagreta de mostaza i frambuesas

Cabdells amb pollastre a la brasa, parmesà, tòfona d'estiu i salsa César
Cogollos con pollo a la brasa, parmesano, trufa de verano y salsa César

Arròs de cap i pota
Arroz de "cap i pota"

Arròs verd d'espínacs amb tripetes de bacallà i verdures de l'hort
Arroz verde de espinacas con tripas de bacalao y verduras del huerto

Arròs de muntanya amb colomí, botifarra i ceps
Arroz de montaña con pichón, butifarra y *boletus*

Arròs del senyoret
Arroz del "senyoret"



Plats principals...

Platos principales...

Turbot a la brasa amb porros escalivats, mantega d'ametlla i ruca
Turbot a la brasa con puerros escalibados, manteca de almendra y rúcula

Llom de tonyina sobre samfaina
Lomo de atún sobre pisto

Gambes de Palamós a la brasa
Gambas de Palamós a la brasa

Fricandó de vedella amb bolets
Fricandó de ternera con setas

Costelles i mitjanes de xai a la brasa
Costillas y medianas de cordero a la brasa

Filet de vedella amb oli d'oliva verge i sal Maldon
Solomillo de ternera con aceite de oliva virgen y sal Maldon

Chateaubriand amb salsa bearnesa (min. 2 persones)
Chateaubriand con salsa bearnesa (min. 2 personas)

Entrecot de vedella a la brasa – 500 gr.
Entrecot de ternera a la brasa – 500 gr.

Acompanyaments de les carns per escollir...

Guarniciones de las carnes a elegir...

Milfulls de patates cruixents
Mil hojas de patatas crujientes

Pebrots del *Piquillo* confitats
Pimientos del Piquillo confitados

Verdures escalivades
Verduras escalibadas