

CARNS A LA BRASA

(guarnició: patata al caliu i verdura de temporada)

CARNES A LA BRASA

(guarnición: patata “al caliu” y verdura de temporada)

Llonganissa d’Alcover. **10,75 €** Longaniza de Alcover.Cuixa de pollastre. **10,25 €** Muslo de pollo.Xai. **16,75 €** Cordero.½ Conill. **15,50 €** ½ Conejo.Entrecot de vedella (400gr). **22,75 €** Entrecot de ternera (400gr).Porc Ibèric (ploma o ventall). **19,50 €** Cerdo Ibérico (pluma o abanico).Peus de porc. **12,50 €** Pies de cerdo.**COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA**

(guarnició: parmentier o patata i ceba confitada i verdura de temporada)

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

(guarnición: parmentier o patata y cebolla confitada y verdura de temporada)

Espatlla de cabrit. **25,00 €** Espalda de cabrito.Cuixa de cabrit. **22,50 €** Pierna de cabrito.½ Espatlla de xai. **16,00 €** ½ Espalda de cordero.Melós de vedella. **13,75 €** Meloso de ternera.Costellam de porc marinat amb soja i mel. **14,50 €** Costillar de cerdo marinado con soja y miel.**ROSTITS****RUSTIDOS**Pollastre rostit amb préssec. **12,75 €** Pollo rustido con melocotón.Conill rostit a la cassola amb cargols. **13,25 €** Conejo rustido a la cazuela con caracoles.
**EL PEIX****EL PESCADO**Llom de bacallà d’Islàndia a l’estil del xef. **19,50 €** Lomo de bacalao de Islandia al estilo del chef.
Llom de tonyina a la planxa amb verdures saltades. **15,50 €** Lomo de atún a la plancha con verduras salteadas.
