

PER COMENÇAR

Plat de pernil ibèric de gla: De Guijuelo	16.50
Plat de formatge manxec: Curació òptima amb denominació d'origen	10.50
Patates braves: Recepta artesana amb les nostres dues salses	6.90
Croquetes casolanes	2.75
· Cua de bou	
· Pernil ibèric	
· Pollastre amb romesco i formatge de cabra	
· Xistorra amb ou ferrat i ceba caramel·litzada	
Xips d'albergínia: Amb mel de flors i un toc de mostassa Dijon	10.00
Provoleta: Amb orenges i bastonets	9.90
Crispets cruixents de pollastre: Amb salsa BBQ	8.10
Torreznos de Soria: Amb salsa especial de la casa	8.50
Edamame al Josper: Amb amaniment japonès i aroma de brasa	8.00
Carpaccio de vedella: Amb encenalls de parmesà, oli d'alfàbrega i ruca	16.50

ELS NOSTRES PANS

Coca de vidre amb tomàquet: Pà de vidre cruixent	4.50
Pà de pagès	4.00
Pà sense gluten	4.00

DE L'HORT

Burrata i escalivada: Amb tomàquet confitat i olivada	12.50
Tomàquet Raff i ventresca de tonyina: Amb làmines de tonyina de primera qualitat, ceba i piparres	13.50
Crea la teva amanida preferida - 12h a 17h Desde 9.00	

ESPECIALITATS

Cassola de callos: Amb cap i pota i cigrons	17.00
Llenties amb carabiners: Sobre base de nècores flamejades al whisky	14.50
Truita de bacallà: Estil Getaria, sucosa i elaborada al moment	17.50
Cargols de Vega: Amb botifarra picada i salsa secreta	17.90
Cors de carxofa confitats: Amb encenalls d'ibèric i foie	16.50
Canelons casolans: Amb foie gratinat	12.90
Cua de bou Estil basc	18.50
"Txuletón" basca 1 kg - Per 3 pax	77.00

DEMANA AQUÍ



DE LA TERRA

Pollastre de corral a la brasa: Sucós i aromàtic	14.50
Botifarra amb mongetes: Tradició catalana amb toc de Josper	13.50
Presca ibèrica a la brasa: Selecció de carn noble	21.00
Entranya amb ximixurri: Tall clàssic amb el nostre amaniment casolà	18.00
Entrecot de vedella (400g)	24.90
Espatlla de cabrit al forn	22.00

DEL MAR

Orada al forn: A l'estil tradicional amb patates a la panadera	22.00
Turbot a la donostiarra: Amb refregit d'all i bitxo	28.00
Salmó amb parmentier: Acompanyat de tomàquet confitat al romaní	19.00
Pop a la gallega: Amb pimentó de la Vera	19.00

ARROSSOS I FIDEUÀ

Mínim per 2

Arròs melós a la marinera: Amb carabiners de la costa	22.90
Paella valenciana: Amb garroffons i pollastre de corral	18.50
Fideuà amb cansalada ibèrica: En la seva tinta i calamar fresc	19.50

B U R G E R S

Hamburguesa DeVega: Vedella premium de 180 g, formatge, bacó, ou, tomàquet i mesclum 16.50

Hamburguesa cabramel·litzada: Vedella premium de 180 g, pernil ibèric, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, tomàquet i mesclum 16.00

Hamburguesa completa: Burger, formatge, enciam i tomàquet 14.90

Totes les nostres hamburgueses van acompanyades de patates fregides

Opció de pa sense gluten

Opció Veggie

P A S T A S

Penne a la bolonyesa: Amb el nostre ragú de carn tradicional 13.90

Ravioli de carn: A l'autèntic estil napolità 13.50

Tortellini amb espinacs i ricotta: Amb salsa pesto 12.50

M O M E N T D O L Ç

Falsa closca 9.50

Trampantojo: Cafè take away 9.50

Coulant de xocolata: Amb gelat de dolç de llet 7.90

Crema catalana 6.00

Pastís de formatge 6.50

Gelats: Festuc · Maduixa · Vainilla · Baileys · Dolç de llet 4.90

E L S N O S T R E S V I N S

N E G R E S

PAGO DE CARRAOVEJAS - RIBERA DEL DUERO 56.00
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

GAUDIUM - RIOJA 52.00
Uva: Tempranillo

JUAN GIL - JUMILLA 37.00
Uva: Monastrell

LLÀGRIMES DE TARDOR (GRANS ANYADES) - TERRA ALTA 25.00
Uvas: Garnacha tinta, Cariñena

CROSSOS - PRIORAT 22.00
Uvas: Garnacha tinta, Cariñena

SAIAZ - RIOJA 19.00 4.50
Uva: Tempranillo

ERIDANO - RIOJA 17.00 4.00
Uva: Tempranillo

B L A N C S

CRECIENTE - RIAS BAIXAS 17.00
Uva: Albariño

ROC BLANC DE NEGRES - TERRA ALTA 19.00 4.50
Uva: Garnacha tinta (vinificada en blanco)

TERRA TERRAE - PENEDÈS 16.50 4.00
Uvas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada

ZARZUELA - VERDEJO 16.50 4.00
Uva: Verdejo

PETITA JULIETA - CONCA DE BARBERÀ 16.50 4.00
Uvas: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

C A V A / C H A M P A G N E

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL - CHAMPAGNE 67.00
Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

TERRA TERRAE - BRUT 24.00
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

HELIX - BRUT NATURE 17.00 4.00
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

R E S T A U R A N T

