

## PARA PICAR | PER PICAR

<b>4 anchoas con pan con tomate o mantequilla</b> 4 anxoves amb pa amb tomàquet o mantega	12	<b>Ostra "Speciales Gillardeau" (1 u.)</b> Ostre "Speciales Gillardeau" (1 u.)	6
<b>Patatas bravas Carbònic con dos salsas</b> Patates braves Carbònic amb dues salses	9	<b>Ensaladilla con bonito Carbònic</b> Ensaladilla amb bonítol Carbònic	10
<b>Croquetas caseras de jamón Ibérico (2 uni.)</b> Croquetes casolanes de pernil Ibèric (2 uni.)	6	<b>Calamar en fritura y mayonesa de lima</b> Calamars fregits i maionesa de llima	16
<b>Croquetas caseras de gamba roja (2 uni.)</b> Croquetes casolanes de gamba vermella (2 uni.)	7	<b>Mejillones a la brasa</b> Musclos a la brasa	11
<b>Jamón de bellota Ibérico y coca con tomate</b> Pernil de gla Ibèric i coca amb tomàquet	24	<b>Tabla de quesos (150 gr.)</b> Tabla de quesos (150 gr.)	17

## ENTRANTES | ENTRANTS

<b>Burrata, tomate y pesto de pistachos</b> Burrata, tomàquet i pesto de festucs	15
<b>Tomate, ventresca de atún y cebolla encurtida</b> Tomàquet, ventresca de tonyina i ceba envinagrada	12
<b>Espárragos "La Catedral de Navarra" con vinagreta de encurtidos</b> Espàrrecs "La Catedral de Navarra" amb vinagreta d'encurtits	16
<b>Tataki de presa de Wagyu BMS 9+ (Estados Unidos) con salsa Ponzu</b> Tataki de presa de Wagyu BMS 9+ (Estats Units) amb salsa Ponzu	24
<b>Carpaccio de gamba roja, guacamole y emulsión de cítricos</b> Carpaccio de gamba vermella, guacamole i emulsió de cítrics	22
<b>Steak tartar clásico de solomillo de vaca</b> Steak tartar clàssic de filet de vaca	21

## VERDURAS A LA BRASA | VERDURES A LA BRASA

<b>Alcachofas confitadas en AOVE a la brasa (3 unidades)</b> Carxofa confitades en OOVE a la brasa (3 unitats)	12
<b>Puerro asado a la flama con vinagreta de avellanas</b> Porro rostit a la flama amb vinagreta d'avellanes	11
<b>Zanahorias braseadas al jengibre con hummus y especias tandoori</b> Pastanagues a la brasa amb gingebre, hummus i espècies tandoori	12
<b>Berenjena escalivada con vinagreta de miel, queso feta y Ras el Hanout</b> Albergínia escalivada amb vinagreta de mel, formatge feta i Ras el Hanout	10



## CARNES A LA BRASA | CARNIS A LA BRASA

### VACUNO MAYOR +25 días maduración | BOVÍ MAJOR + 25 dies maduració

<b>Chuletón de Lomo alto 1 kg</b> Txuleton de Llom alt 1 Kg.	65	<b>Chuleta de Lomo bajo 400 gr</b> Txuleta de Llom baix 400 gr	25
<b>T-Bone 800 gr Lomo bajo y solomillo con hueso</b> T-Bone 800 gr Llom baix i filet amb os			58

### CARNES IMPORTACIÓN | CARNIS IMPORTACIÓ

<b>Entraña 240 gr. Nebraska Black Angus (Estados Unidos)</b> Entranya 240 gr. Nebraska Black Angus (Estats Units)	26
<b>Entrecote de lomo alto 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Entrecote de llom alt 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)	28
<b>Entrecote de lomo bajo 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)</b> Entrecote de llom baix 300 gr. Angus-Aberdeen (Argentina)	24
<b>Entrecote de lomo bajo 200 gr. Wagyu Kagoshima A4 (Japón)</b> Entrecote de llom baix 200 gr. Wagyu Kagoshima A4 (Japó)	46

### SELECCIÓN CORTES CARNICERO | SELECCIÓ TALLS CARNICER

Nuestro personal le informará de los cortes disponibles según mercado  
El nostre personal li informará dels talls disponibles segons mercat

### OTRAS CARNES | ALTRES CARNIS

<b>Solomillo de vaca a la brasa 200 gr.</b> Filet de vaca a la brasa 200 gr.	24
<b>Hamburguesa Black Angus 180 gr., queso cheddar y cebolla con patatas fritas</b> Hamburguesa Black Angus 180 gr., formatge cheddar i ceba amb patates fregides	16
<b>Secreto de cerdo Ibérico de bellota</b> Secret de porc Ibèric d'agla	17
<b>Pechuga de pollo marinada con especias a la brasa</b> Pit de pollastre marinat amb espècies a la brasa	14

### SALSAS / SALSES

<b>Pimienta Verde</b> Pebre Verd	<b>Chimichurri</b> Ximixurri	<b>Queso Azul</b> Formatge Blau	2
-------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	---

## PESCADOS A LA BRASA | PEIXOS A LA BRASA

<b>Lubina a la brasa con ajetes 1 Kg (Recomendado para 2 personas)</b> Llobarro a la brasa amb alls tendres (Recomanat per a 2 persones)	42
<b>Pulpo la brasa con patata al mortero y pimentón de la Vera</b> Pop a la brasa amb patata al morter y pebrot de la Vera	24
<b>Calamar de potera a la brasa con salsa de su tinta</b> Calamar de potera a la brasa amb salsa de la seva tinta	18
<b>Cola de rape a la brasa con tomate confitado</b> Cua de rap a la brasa amb tomàquet confitat	22
<b>Salmón a la brasa y edamame con salsa ponzu</b> Salmó a la brasa i edamame amb salsa ponzu	18
<b>Rodaballo a la brasa 1 Kg (Recomendado para 2 personas)</b> Turbot la brasa 1 Kg (Recomanat per a 2 persones)	50

## GUARNICIONES | GUARNICIONS

		<b>Patatas fritas naturales</b> Patates fregides naturals	4		
<b>Pimientos del piquillo</b> Pebrots del piquillo	6	<b>Puré de patatas</b> Puré de patates	4	<b>Escalivada</b> Escalivada	4
<b>Lechuga y cebolla tierna</b> Enciam i ceba tendra	4	<b>Patata panadera</b> Patata fornada	4	<b>Pimientos de Padrón</b> Pebrots de Padrón	4

## MENÚ NIÑOS | MENU NENS

Todas las carnes acompañadas con patatas fritas | Totes les carns acompanyades de patates fregides

<b>Macarrones con tomate</b> Macarrons amb tomàquet	8	<b>Solomillo de ternera a la brasa</b> Filet de vedella a la brasa	14
<b>Pechuga de pollo marinada a la brasa</b> Pit de pollastre marinat a la brasa	8	<b>Mini hamburguesa con queso</b> Mini hamburguesa amb formatge	10

## PANES | PANS

<b>Pan de coca de Folgueroles con tomate</b> Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet	4	<b>Coca de aceite de oliva</b> Coca d'oli d'oliva	4
<b>Pan de fermentación lenta</b> Pa de fermentació lenta	4	<b>Pan sin gluten "Triticum"</b> Pa sense gluten « Triticum »	4