

# "Chuletón"



– Para dos personas –

## 1.- Empezamos compartiendo:

- Anchoas de l'Escala hechas en casa
  - Calamares a la romana
  - Ensalada de temporada

## 2.- La carne:

- 'Chuletón' de vaca de pasto, maduración mínima de 40 días.  
Peso aproximado d'1 Kg.  
Servimos con guarnición.

## 3.- Para terminar, escogemos un postre de nuestra carta

Bebida: Agua y una botella de vino D.O. Catalunya

**32 €** POR PERSONA

**AVISO**  
Personas con alergias o intolerancias:  
Consulte a nuestro personal.

# La Carta

## Para empezar, picar o compartir

- Anchoas de l'Escala con pan de coca **8,90**
- Berberechos con ajo y perejil **7,50**
- Calamares a la romana **7,50**
- Gambas al ajillo **8,90**
- Salmón ahumado con anchoas de casa, nueces y olivada **12,50**
- Carpaccio de lomo bajo de vaca madurada **12,50**

## Ensaladas y entrantes

- Ensalada catalana clásica de Ca l'Isern **8,10**
- Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta **9,10**
- Ensalada de tomate, atún y cebolla **8,90**
- 'Esqueixada' de bacalao (desmigado crudo) **9,30**
- Cóctel clásico de gambas y surimi **7,40**
- Canelones tradicionales de l'avi Enric **7,90**
- Coca con escalibada y anchoas o atún **9,20**

## Platos para los pequeños

- Pasta del día con boloñesa **7,00**
- Croquetas de pollo con guarnición **7,00**
- Lomo a la brasa con patatas fritas **7,00**

*Cocinamos al momento y todo necesita su tiempo de preparación y/o cocción.*

*¡Gracias por la visita!*

*Precios en Euros. Incluyen el 10% de I.V.A*

## Las carnes a la brasa

- Butifarra de payés de Can Valls, Sant Martí Sapresa **9,00**
- Butifarra selección Casanovas 1906 de Terrassa **9,20**
- 'Vacio' de ternera a la brasa **10,50**
- Churrasco de ternera AngusCat a la brasa **10,90**
- Entrecot de ternera hembra (500 g.) a la brasa **19,20**
- Solomillo de ternera (225 g.) a la brasa **20,90**
- Costillar de cerdo asado a baja temperatura i acabado a la brasa **9,20**
- 'Abanico', corte de cerdo ibérico de Jamones Blázquez (Guijuelo) a la brasa **12,90**
- Secreto de cerdo ibérico a la brasa de Juan Manuel (Guijuelo) **16,20**
- Magret de pato de l'Empordà a la brasa **16,50**
- Costillas de cordero lechal de l'Empordà (Can Miquel) **14,80**
- Un cuarto de pollo entero a la brasa **7,50**
- Medio conejo a la brasa con all i oli **9,90**
- Codornices a la brasa al estilo provenzal **9,80**
- Media espalda de cordero asada a la antigua **17,50**

*Todas las carnes se sirven con guarnición, cocinadas a la brasa de carbón vegetal, condimentadas y en su punto de cocción.*

- Coca de pan con tomate **2,90**
- Ración de patatas fritas caseras **3,60**
- Panocha de maíz **2,60** · Salsas **1,80** · Panera de pan **1,30**

Además, sugerencias fuera de carta