

CARTA DE CAP DE SETMANA

El nostre espai de degustació uneix les característiques de la cuina sana tradicional -cuinada a la brasa de carbó mitjançant la tecnologia JOSPER-, amb una selecció de productes de la millor qualitat, seleccionats en origen per obtenir una degustació única.

PER PICAR

Olives farcides d'anxova "El Xillu"
2,50€

Anxoves "El Xillu" (5u.)
6,50€

Coca de Folgueroles® amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
2,50€

Les nostres braves al forn
5€

Sardina fumada amb cremós d'albergínia (3u.)
3,50€

Alvocat a la brasa Josper amb tomàquet, ceba morada i salsa teriyaki
4€

10% IVA inclòs

*Per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries consulteu i aviseu el nostre personal

EMBOTITS I FORMATGES

Espatlla ibèrica 100% d'aglà D.O.
Guijuelo tallat a mà
18€

Selecció d'embotits
13€

*Tots els embotits i formatges van acompanyats de la nostra coca

OUS DE PAGÈS

Al plat amb espatlla ibèrica i sofregit
12,50€

AMANIDES

Amanida de mozzarella de Búfala amb ventresca de tonyina tomàquet i oli d'alfàbrega
11,50€

COQUES AUTÈNTIQUES

Escalivada amb olivada de Kalamata i anxoves "El Xillu"
11€

Llom de tonyina curat amb tomàquet i salsa oriental
13€

Salmó fumat Carpier amb formatge fresc i oli de vainilla
14,50€

Espàrrecs verds amb pesto i reducció de vinagre
10€

Coca amb sobrassada de Mallorca formatge Maó mel i nous
12,80€

AL JOSPER, FORN DE BRASA

Albergínia amb miso i salsa teriyaki
10€

Botifarra esparracada amb permantier de patata, poma rostida, gírgoles i salsa de carn
12,50€

Entrama de vedella km 0 de La Bassola a la brasa Josper amb cremós de nyàmera, salsa de mostassa i tàperes
14€

Turbot a la brasa amb la seva salsa i parmentier de patata violeta
18€

POSTRES

Cremós de xocolata explosiu
4,80€

Cheescake lleuger amb puré de gerds i fruits vermells
4,80€

Escuma de iogurt d'ovella ecològic amb mango
4,80€

Fruita aromatitzada
4,80€

Pregunta pels nostres gelats artesans Angelo...
4,80€

MENÚ DEGUSTACIÓ

32€/persona
Pa de coca i aigua inclòs
*Només disponible per a taules completes

—

Alvocat a la brasa Josper amb tomàquet, ceba morada i salsa teriyaki

Les nostres braves al forn

Coca d'escalivada amb olivada de Kalamata i anxoves "El Xillu"

Coca amb llom de tonyina curat amb tomàquet i salsa oriental

Turbot a la brasa amb la seva salsa i permantier de patata violeta

Entrama de vedella Km 0 de la Bassola a la brasa Josper amb cremós de nyàmera, salsa de mostassa i tàperes

— PER ACABAR

Les nostres postres d'elaboració pròpia

— MARIDATGE RECOMANAT

Muscat Giró del Gorner Penedès
Ampolla 15€ — Copa 3,50€

Criança Giró del Gorner Penedès
Ampolla 16,30€ — Copa 3,50€