De l'Hort

Amanida de tomàquet a la brasa
Sucós tomàquet Raff a la brasa, acompanyat de cremosa stracciattela de mozzarella de búfala i saborosa sardina fumada.
16,30

Amanida Cèsar
Enciam romana cruixent, pollastre, bacó daurat i parmesà, tot banyat a la nostra cremosa salsa Cèsar.
12,50

Amanida de Roast Beef i Roquefort
Tendres rodanxes de roast beef, cruixent bacó i enciam fresc, coronats amb l'intens sabor del roquefort i un toc de mostassa mel.
16,30

Flor de carxofa natural confitada
Amb pernil ibèric o romesco.
Salsa:
12,70

Graellada de verdures a la brasa
Una selecció de verdures a la brasa: pebrots, albergínia, carbassó, espàrrecs i xampinyons, amb cors de carxofa i panotxa de blat de moro. Acompanyada de patata cuita i la nostra salsa Romesco.
Salsa:
13,55

Alvocat a la brasa
Alvocat a la brasa, acompanyat de cremós formatge fresc i delicat salmó fumat.
14,20

Escalivada
Barrejada al moment amb albergínia, pebrot i ceba rostits, barrejats a l'instant i amanits amb un toc d'oli d'oliva.
12,50

Guacamole
Alvocat fresc triturat al moment, amb ceba, coriandre, tomàquet verd i un toc de llima. Acompanyat de cruixents totopos.
10,40

Hummus
Cremós hummus de cigró amb un toc de pebre vermell de la Vera i oli d'oliva.
9,35

Albergínies miso
Tendres albergínies cuites, glacejades amb una saborosa salsa miso, sèsam blanc i un toc fresc de cibulet.
10,40

Pebrots de Padrón
Saborosos pebrots fregits.
7,90

AL·LÈRGENS

Si necessiteu informació addicional sobre al·lèrgens consulteu el nostre personal

Per a picar

Croquetes de pernil
Cruixents per fora, cremoses per dins i amb l'inconfusible sabor del pernil.
2,30 ud.

Tacs de filet
Sucosos tacs de filet a la planxa, condimentats amb pebre negre i sal Maldon.
20,10

Canelons casolans
Tendres canelons farcits amb la recepta casolana de sempre, gratinats amb beixamel i formatge emmental daurat al forn.
10,40

Lacó rostit
Lacó rostit, assaonat amb pebre vermell de la Vera, un toc d'oli i sal Maldon.
10,40

Quesuco a la graella
Formatge a la graella, daurat per fora i fundent per dins, acompanyat de cruixents palets de pa.
15,65

Provolone al forn
Formatge provolone fos al forn amb xampinyons saltats, tomàquet fregit i un toc aromàtic d'orenga.
13,55

Selecció de milaneses
Clàssiques i cruixents milaneses empanades de faldilla de vedella:
Milanesa tradicional 15,75
Milanesa a la crema de payoyo 17,85
Milanesa napolitana 17,85

Truita vaga
Cuinades amb cura per a una textura sucosa i irresistible.
Amb gambes 11,85
Amb bacallà dessalat 11,85

Gambes a l'all
Sucoses gambes saltejades amb all, bitxo i oli ben calent.
19,45

Embotits

Paleta Ibèrica de Jabugo
100 % Gla, amb palets de pa.
100 gr. 16,30

Pernil de Serón gran reserva
20 mesos - 100 gr. amb palets de pa.
10,40

Chicharrón de Cadis
Sucós llardon, assaonat amb sal fina i pebre negre, acompanyat de patates fregides.
10,40

Assortiment de 6 formatges del món
Una exquisida selecció: Manchego, Comte, Payoyo, Tetilla, Blue Shropshire i Taleggio.
17,85

Pastes

Espagueti o Macarrons
SALSA: CARBONARA, BOLONYESA O PESTO
11,00

Macarrons gratinats
Macarrons al dente amb bolonyesa casolana, beixamel i una capa daurada de parmesà gratinat, servits en paella.
11,45

Linguini de marisc
Linguini amb gambes, musclos i cloisses, saltejats en vi blanc i tomàquet fregit.
14,70

Pasta amb gorgonzola i bolets
Linguini al dente embolicats en una cremosa salsa de gorgonzola.
13,15

Guarnicions

Incloses amb el teu plat:

Patates *fregides o al caliu*

Verdures a la brasa
Albergínia, carbassó, pebrots verd i vermell

Pebrot del piquillo 3,15
Pebrot de Padró 3,15
Panotxa a la brasa *1 ud.* 3,15

Salses

Rocafort 2,65
All-i-oli 2,65
Pebre verda 2,65

Pa

Pa de coca 2,65
Cruixent pa de coca amb tomàquet madur, un toc d'oli i sal Maldon

Pa Gallec 2,65
Cruixent pa gallec torrat a la brasa, acompanyat de tomàquet madur partit i un toc d'all.

Pa sense gluten 3,70

Menú Infantil

TRIEU UNA OPCIÓ: A O B

12,60

**FINS ALS 12 ANYS*

A

PASTA
Tallarins o Macarrons (Bolonyesa o Carbonara)
o
CANELONS

B

TIRES DE POLLASTRE
amb patates fregides
o
BOTIFARRA
amb patates fregides
o
HAMBURGUESA CASOLANA
amb patates fregides

Beguda
Aigua o Refresc

Postres
Iogurt o gelat

Peix

Llom de Bacallà d'Islàndia
Amb samfaina: bacallà al punt, acompanyat de samfaina casolana i guarnició de verdures.
Amb ceps: bacallà al punt, banyat en una cremosa salsa de bolets
23,10

Llom de Salmó Noruec
Salmó a la brasa, amb sal Maldon, un toc d´oli i guarnició.
20,10

Cueta de Rap Gallec
Cua de rap a la brasa amb sal Maldon, un toc d´oli i guarnició.
23,10

Tapes del mar

Calamar nacional a l'andalusa
Tendres calamars enfarinats i fregits fins a quedar cruixents, acompanyats de maionesa de llima.
17,85

Seitons frescos a l'andalusa
Cruixents seitons fregits oberts i sense espines.
14,20

Olla de musclos
Marinera: Musclos frescos cuinats en una saborosa salsa marinera.
Vapor: Musclos frescos cuits al vapor amb fi, llorer i un toc de llimona.
12,10

Pavies de morro de Bacallà fregit
Sucosos lloms de bacallà en tempura cruixent.
16,30

Tàrtar de Salmó Noruec
Fresc salmó noruec tallat a ganivet, amanit i acompanyat de guacamole acabat de fer.
17,85

Tàrtar de Tonyina
Fresca tonyina tallada a ganivet, amanida i acompanyada de guacamole acabat de fer.
17,85

Carns

A la brasa: l'estrella de la nostra cuina

Gran Botifarra de Calaf
a la brasa.
9,35

Peus de porc cuits
a la brasa.
12,10

Cuart de pollastre de camp
a la brasa i amb guarnició.
12,10

Costelles i mitges de xai
a la brasa i amb guarnició.
19,85

Gran hamburguesa de vaca
Al plat: Sucosa burger casolana amb formatge emmental fos i cruixent bacó, acompanyada de guarnició.
14,60
Amb pa de brioix: Sucosa burger casolana amb formatge emmental fos.
15,65

Filet de boví major a la brasa
Tendra peça de filet de vaca Gauchito, cuinada al punt i acompanyat de guarnició.
23,10

Filet a la pedra 400 gr.
Tendre filet de vaca de 400 gr. per cuinar al teu gust sobre la pedra calenta. Acompanyat de patates fregides i pebrots de Padró.
36,75

Picanya a la brasa 800 gr. (per a 2 pax.)
Sucosa picanya de novilla, acompanyada de patates fregides i pebrots de Padró.
51,45

Entrecot boví major
Saborós entrecot cuinat al punt.
19,85

Entranya a la brasa
Sucosa entranya de vedella a la brasa.
12,10

T-Bone de Boví major 1,1 Kg.
Impressionant tall T-Bone cuinat a la brasa acompanyat de patates fregides i pebrots de Padró.
61,95

Txuletó de 700 gr.
Espectacular chuletón seleccionat de vaca madurada a la brasa acompanyat de patates fregides i pebrots de Padró.
40,95

Rib-eye Uruguay premium 350 gr.
Exquisit ribeye cuinat al punt acompanyat de patates fregides i pebrots de Padrón.
30,45

Costella de vedella
Costella de vedella marinada i rostida a baixa temperatura fins a quedar sucosa i plena de sabor. Acompanyada de patates fregides i pebrots de Padró.
30,45

Cua de Toro a l'estil Còrdova
Guisat tradicional de cua de toro, cuinat a foc lent fins a aconseguir una textura melosa i un sabor intens.
17,75

Pizzetes

Dilluns a Divendres
NOMÉS NITS
Caps de setmana i festius
TOT EL DIA

Delicioses pizzes elaborades amb la recepta tradicional Italiana i cuinades al nostre forn de llenya

Hort del Cura
Amb Pomodoro, mozzarella fosa i una selecció de verdures rostides: xampinyons, albergínia, ceba morada, tomàquet cherry i pebrot vermell escalivat.
15,25

Pernil ibèric
Mozzarella fosa, pernil ibèric, ruca i parmesà ratllat.
17,35

Margarita
Amb Pomodoro i mozzarella fosa.
11,55

Tonyina
Amb Pomodoro, mozzarella fosa i saborós bonic.
14,20

Bacon
Amb Pomodoro, mozzarella fosa i cruixent bacó.
14,20

Formatges
Amb Pomodoro i una barreja irresistible de mozzarella, formatge blau, provolone i formatge de cabra.
14,20