

ENTRANTS

Amanida catalana	15,00€
<i>Ensalada Catalana</i>	
Amanida de formatge de cabra	16,00€
<i>Ensalada de queso de cabra</i>	
Amanida xató	18,00€
<i>Ensalada xató</i>	
Escalivada amb olivada	15,80€
<i>Escalivada con olivada</i>	
Patates braves amb salsa picantona	6,00€
<i>Patatas bravas con salsa picante</i>	
Croquetes de pernil	14,50€
<i>Croquetas de jamón</i>	
Taula d'embotits catalans (5 varietats)	17,80€
<i>Tabla de embutidos caseros (5 variedades)</i>	
Assortiment de formatges (4 varietats)	18,00€
<i>Surtido de quesos (4 variedades)</i>	
Pernil ibèric tallat a mà (100 gr.)	24,00€
<i>Jamón ibérico cortado a mano</i>	
Foie micuit amb fruits vermells i carquinyolis	22,90€
<i>Foie micuit con frutos rojos y carquiñolis</i>	
Pa rodó farcit de formatge Xiroi, fruits secs i ratafia	16,50€
<i>Pan redondo relleno de queso Xiroi, frutos secos y ratafia</i>	
Canelons de la iaia	14,00€
<i>Canelones de la abuela</i>	
Cargols a la llauna (aprox. 50/60 unitats)	18,90€
<i>Caracoles a "la llauna" (aprox. 50/60 unidades)</i>	
Calamars a la romana amb maionesa	15,80€
<i>Calamares a la romana con mayonesa</i>	
Musclos bouchot brassejats (300gr.)	14,00€
<i>Mejillones bouchot braseados (300 gr.)</i>	
Escopinyes mitjanes brassejades (300 gr.)	16,50€
<i>Berberechos medianos braseados (300 gr.)</i>	
Escamarlans brassejats (300 gr.)	18,90€
<i>Cigalas braseadas (300 gr.)</i>	
Carpaccio de gambes, vinagreta de festucs, maionesa de gambes	19,00€
<i>Carpaccio de gambas, vinagreta de pistachos, mayonesa de gambas</i>	

PA DEL POBLE

Pa torrat amb tomàquet	1,70€
<i>Pan tostado con tomate</i>	
Pa rodó de 1/4	2,80€
<i>Pan redondo de 1/4</i>	
Pa sense gluten	2,80€
<i>Pan sin gluten</i>	



Invasos per endur: 0,50€

A LA BRASA

CARN

PORC DUROC DE'N BATALLÉ

Secret	18,90€
<i>Secreto</i>	
Presca	20,00€
<i>Presca</i>	
Peus de porc	17,50€
<i>Pies de cerdo</i>	
Galta de porc a la Ratafia en dues coccions	15,00€
<i>Carrilleras de cerdo a la Ratafia en dos cocciones</i>	

BOTIFARRES DE 250GR. DUROC FETES A CASA

La clàssica amb pebre	13,50€
<i>Clásica con pimienta</i>	
De ceba i formatge	14,50€
<i>De cebolla y queso</i>	
De foie	15,50€
<i>De foie</i>	

VEDELLA MADURADA, XAI I POLLASTRE

Entrama (Onglet)	18,00€
<i>Entraña (Onglet)</i>	
Txurrasco	21,80€
<i>Churrasco</i>	
Entrecot amb os (350 gr.)	25,00€
<i>Entrecot con hueso (350 gr.)</i>	
Filet de vedella amb os (350g)	29,00€
<i>Solomillo de ternera con hueso</i>	
Xuletó de llom sencer nacional (600g)	36,00€
<i>Chuletón lomo entero nacional</i>	
1/4 de Pollastre de pagès	15,50€
<i>1/4 Pollo</i>	
Xai de Breda	23,00€
<i>Cordero de Breda</i>	

PEIX

Pota de pop amb patates al forn i pimentó (200 gr.)	24,00€
<i>Pata de pulpo con patatas al horno y pimentón</i>	
Sípies amb patates al forn i all i julivert	19,50€
<i>Sepias con patatas al horno y ajo y perejil</i>	
Daurada amb patates al forn i salsa donostiarra (380 gr.)	19,50€
<i>Dorada con patatas al horno y salsa donostiarra (380 gr.)</i>	
Cua de rap amb patates al forn i salsa donostiarra (400 gr.)	24,50€
<i>Cola de rape con patatas al horno y salsa donostiarra (400 gr.)</i>	

Tots els plats van servits amb guarnició de patates fregides, mongetes i allioli
Salsa al pebre o salsa roquefort amb suplement de 2,80€

Todos los platos van servidos con guarnición de patatas fritas, judías y allioli
Salsa a la pimienta o salsa roquefort con suplemento de 2,80€

LA CUINA DE LA IAIA

Fricandó de vedella amb bolets i gratén de patata	20,50€
<i>Fricandó de ternera con setas y gratén de patata</i>	
Mandonguilles amb sípia i arròs	18,50€
<i>Albóndigas con sepia y arroz</i>	
Calamars farcits de carn, gambes i arròs	22,80€
<i>Calamares rellenos de carne, gambas y arroz</i>	
Callos amb cigrons i pop	18,00€
<i>Callos con garbanzos y pulpo</i>	
Morro de bacallà a la catalana	23,50€
<i>Morro de bacalao a la catalana</i>	

ARRÒS DE PALS

Arròs mixte a la cassola amb escamarlans	18,50€
<i>Arroz mixto a la cazuela con cigalas</i>	
Arròs cremós de verdures	16,50€
<i>Arroz cremoso de verduras</i>	

PEIX DE LLOTJA SEGONS MERCAT

NOMÉS CAP DE SETMANA

"Pregunta per la nostra selecció de peix fresc, peces de 600gr. a 1200 gr."

Sólo fines de semana
Pregunta por nuestra selección de pescado fresco, piezas de 600 gr a 1.200 gr.

POSTRES

Brownie de xocolata, nous i gelat de vainilla	8,40€
<i>Brownie de chocolate, nueces y helado de vainilla</i>	
Cake de festucs i xocolata blanca, i gelat de coco	8,80€
<i>Cake de pistachos y chocolate blanco, y helado de coco</i>	
Coulant de xocolata, cràmbel i sorbet de maduixa	8,40€
<i>Coulant de xocolata, crámbel y sorbete de fresa</i>	
Crema catalana cremada amb pinya	7,20€
<i>Crema catalana quemada con piña</i>	
Mató de Llivia amb nous i mel	7,80€
<i>Requesón de Llívia con nueces y miel</i>	
Pastís de formatge amb fruits vermells	8,40€
<i>Pastel de queso con frutos rojos</i>	
Flam amb nata	6,90€
<i>Flan con nata</i>	
Xuxo de crema a la brasa amb rom i gelat de torró	8,80€
<i>Chucho de crema a la brasa con ron y helado de turrón</i>	
Tatén de poma, full i gelat de nata	8,00€
<i>Tatén de manzana, hojaldre y helado de nata</i>	
Gelat de boles (xocolata, sorbet de maduixa, vainilla, torró i sorbet de llimona)	6,00€
<i>Helado de bolas (chocolate, sorbete de fresa, vainilla, turrón y sorbete de limón)</i>	