

FORMATGES I EMBOTITS

 Pernil Ibèric de gla tallat a ma (100gr)	28€
 Cecina de Lleó amb pebrots rostits	20€
 Taula de formatges amb fruita seca i melmelada de figues	15€

DE L'HORTA

Amanida d'ànec confitat amb *foie, vinagreta de fruits vermells i avellanes torrades 19€

 Amanida César amb pollastre i parmesà	17€
--	-----

Graellada de verdures a la brasa sobre salsa d'Idiazabal i oli de pebre vermell 19€

 Crema de carabassa i coco	12€
--	-----

PIZZA, PASTA, SANDVITXOS & BURGERS

 Pizza pulled pork BBQ	17€
--	-----

 Pizza margarita o Pizza vegetal	16€
--	-----

 Pizza quatre formatges	17€
---	-----

 Pasta rigatoni a la napolitana	16€
---	-----

 Espaguetis a la carbonara	16€
--	-----

 Hamburguesa de txuleta, bacon, formatge i patates	18€
--	-----

 Club sandvitx Catalonia amb patates	16€
--	-----

 Sandvitx cruixent de pernil i formatge amb tofona	14€
--	-----

 Alitas de pollastre: recepta mediterrània o sweet xili	12€
---	-----

 Pit de pollastre amb patates fregides	17€
--	-----

 Plats disponible de 12:30h a 22:30h

PER A PICAR I COMPARTIR

	Unitad	Ració
Gilda Aldapeta, pa bufat farcit de mousse de piparra i anxova	3.7€	
Pani puri farcit de mousse de piquillo i fina làmina de txuleta fumada	2.8€	
Pintxo de pa brioix torrat amb tàrtarumat de salmó i alvocat	5.5€	
Pintxo de pa torrat amb foie a la planxa i poma caramel·litzada	8.5€	
Pintxo de txangurro i eriçó a la donostiarra gratinat amb Idiazabal	6.5€	
 Croquetes casolanes de pernil ibèric o de ceps	2.3€	12€
 Les nostres Braves: patates baby rostides i farcides de salsa brava		11€
 Musclos a la marinera o picants al ají groc		14€
Zamburrinyes gallegues al foc amb all i julivert i escuma de mar		19€

DE LA NOSTRA BRASA

Peça de rap a la brasa, patates forneres, la seva *pil *pil i el seu refregit (2 persones)	56€
Pota de polp a la brasa amb kimchie-mel, moniato i caviar d'oli	29€
Rellom de vaca Lurra, origen País Basc a la brasa amb milfulls de patata i moniato	32€
Chuletón de vaca Lurra, origen País Basc mínim 30 dies de maduració (aprox 1.2kg.)	73€
Kokotxas de bacallà a la brasa, escuma de pil pil i rosta de bacallà	23€
Chuleta de vaca Lurra, origen País Basc mínim 30 dies de maduració (aprox 0.6kg.)	37€

ARROSSOS

*PREU PER RACIÓ, MÍNIM 2 PERSONES

Paella de rap, gamba i sipia 31€

Arròs sec en suc de vaca i la seva txuleta a la brasa 39€

Paella de foie gras i galta de vedella 31€

SUGGERIMENTS

Galta de vedella glacejadas amb els seus sucs , cremós de patata i reduccio de Porto 23€

Lluç en salsa verda, esparrago blader, piparras i oli de julivert 29€

Sopa de peix, fruits de la mar i oli de pebre roig 17€

ACOMPAÑAMIENTOS

 Patates fregides 5€

 Amanida d'enciam i ceba tendra 5€

 Pebrots rostits 6.5€

 Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 3.70€

 Servei de pa (inclou degustació d'olis) 1.60€

Informació sobre allergògens a la seva disposició

A L D A P E T A
Gastrobar

POSTRES

Escuma de tiramisú, cafè i gelat de mascarpone	8€
Strudel de pasta brick amb poma a la graella i gelat de fava tonca	8€
Coulant líquid de xocolata Valrhona, crema anglesa i gelat de vainilla de Madagascar	8€
Sabre de figues amb *toffee lleuger i gelat de caramel salat	8€
Sorbet de taronja sanguina, cointreau i cava	8€

VINS DOLÇOS

Nieeport 10 años D.O. Oporto	7,5€
Nieeport Dry White D.O. Oporto	5,5€
Don PX 2018 Montilla-Moriles Toro Albalá • Pedro Ximénez • D.O. Montilla Moriles, Espaya	5,3€
Sidra de Hielo 20 manzanas Valverán • Raxao, Duro de Tresali, Verdialona, De la Riega i Fuentes D.O. Asturias, Espaya	6€
Ochoa Moscatel 2019 Bodegas Ochoa • Moscatel i Moscatel de grano menudo D.O. Navarra, Espaya	5,5€