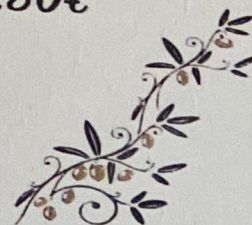


Picaeta



- Queso de cabra con mermelada de tomate.....	  	4.00€
- Ensaladilla de marisco (Solo en verano).....	   	4.80€
- Ensalada de verduras al horno.....	 	13.50€
- C��menbert a la brasa con mermelada de cebolla.....		10.00€
- At��n ahumado con base de tomate natural.....		7.20€
- Pate de pato con pur�� de manzana i uva.....	        	7.00€
- Patatas a lo pobre.....		7.00€
- Jam��n y Queso.....	 	8.50€
- Puipo a la t��rtara.....	  	8.50€
- Alb��ndigas de bacalao.....	 	4.30€
- Chorizo a la sidra.....		4.70€
- Carpaccio de anchoas.....	  	8.00€
- Calamares a la romana.....	     	4.50€
- Alitas de pollo.....	 	4.50€
- Gambas al ajillo.....	 	9.00€
- Sushi del ramallar (base de butifarra de Bruger).....	      	9.00€
- Pulpo a la gallega.....	 	10.00€
- Anillas de cebolla.....	  	4.50€
- Patatas fritas con bac��n y salsa de queso gorgonzola.....		4.80€
- Papas.....		1.30€
- Aceitunas.....		1.80€
- Cacaos y almendras.....	 	1.80€



Llesques

Rebanadas



Brascada

Tomate natural, jamón i ternera.....4.80€

De lomo

Tomate natural, lomo de cerdo y salsa verde.....4.50€

De Chorizo

Chorizo de la Font de la Figuera y salsa chimichurri Argentina.....4.50€

De Jamón

Jamón y tomate natural.....4.00€

Vegetal

Verduras con queso fundido y salsa pesto.....4.80€

Embutido

2 piezas de embutido .....4.50€

3 piezas de embutido .....5.50€

Filete

Filete de cerdo con bacón, tomate, cebolla i salsa gorgonzola.....5.00€

Pechuga de pollo

Pechuga de pollo con cebolla caramelizada, queso brie,
bacó y salsa de pimienta.....5.00€

Platos

- "Terrà" de cordero y embutido a la brasa con guarnición..... 13.00€
- Entrecôte de aquí a la brasa..... 14.00€
- Entrecôte gallego..... 16.00€
- Pollo a la brasa macerado con hierbas de la toscana..... 10.00€
- Ración de paella (por encargo. Mínimo 4 personas)..... 7.00€
- Gazpacho manchego (por encargo. Mínimo 4 personas)..... 8.00€
- Hamburguesa casera con pan tradicional, bacó, queso cheddar, cebolla crispy y tomate. a elegir la salsa de queso roqueford o gorgonzola..... 7.00€
- Pluma Ibérica de bellota denominación de Gijuelo..... 14.00€
- Salmón a la brasa amb guarnición..... 9.50€

Suplementos

- Mortero de ajo-aceite..... 2.00€
- Mortero de tomate..... 1.70€
- Panera de pan..... 1.20€
- Panera de pan tostado..... 1.50€
- Salsa para la carne de gorgonzola, roquefort o pimienta..... 1.60€

Postres



- *Brownie*..........4.20€

Pastel de chocolate puro con nata y nueces

- *Pastelón de avellana*..........4.60€

- *Flan de queso*..........4.50€

- *Tarta tatin*..........4.20€

Base de pasta de hojaldre con trozos de manzana caliente, vainilla i caramelo

- *Crep de chocolate (temporada)*..........4.20€

- *Piña natural*.....4.00€

Vino tinto



- Les alcuses... "Celler del Roure".....16.00€
- Rafael Cambra 2- Fontanars.....17.00€
- Casa Benasal... "Elegant" - Pago casa gran.....16.00€
- Les alcuses 1/2 litre- Moixent.....10.00€
- Vall de Xalou.....10.00€
- Martinez la cuet - Rioja.....10.00€
- Vino de la casa.....8.00€
- Sangria.....7.00€

Vino Blanco



- Las Campanas. Blanco de navarra.....12.00€
- Ribeiro turbio . Blanco Galicia.....8.00€
- Vega infante. del creador del bahia de Denia.....12.00€
- Casa Benasal organic white.....12.00€

Especial para niños



- Ración mini de paella.....4.00€
- Longanizas con patatas4.60€
- Lomo con patatas.....(1 unidad).....4.60€
- Alitas con patatas.....4.60€
- Hamburguesa.....4.50€