

L'Arrosseria

(De les 13:00h. a les 16:00h.)

ENTRANTS

Ració

El nostre pa torrat amb tomàquet en branca, oli d'oliva verge i sal	2,50 €
Graellada de verdures, ecològiques de temporada km 0 a la brasa amb salsa romesco	11,50 €
Espàrrecs verds a la brasa, amb lesques de pernil ibèric i salsa romesco	13,50 €
Amanida Lua (festival d'enciams amb ventresca de bonítol i marinada amb vinagreta de mel i mostassa)	12,50 €
Amanida temperada, de formatge de cabra gratinat fruits secs i vinagreta de cítrics	12,90 €
Royal de foie al Pedro Ximénez amb poma i kikos	14,90 €
Anxoves de Santoña amb pa de vidre i tomàquet ratllat (5 filets)	12,90 €
Cargols Bover a la llauna	12,00 €
Taula de Selecció de Formatges amb Pa Torrat	14,90 €
Assortiment d'Ibèrics, acompanyat de pa torrat amb tomàquet en branca, oli d'oliva verge i sal	14,90 €
Bunyols de Bacallà amb Salsa Romesco	7,50 €
Pernil 100% ibèric, acompanyat de pa torrat amb tomàquet en branca, oli d'oliva verge i sal	15,50 €

PEIXOS

Ració

Llobarro de platja a l'esquena o al forn amb patatetes	17,50 €
Orada de platja a l'esquena o al forn amb patatetes	17,50 €
Corvina salvatge a baixa temperatura amb favetes confitades amb ceba i pebrots	19,50 €
Llenguado fresc de platja a la planxa oa la menier	19,90 €
Pota de Pop a la flama, sobre llit de crema fina de patates i moniatos amb fang de pebre vermell la vera	17,50 €
Rap de platja amb suau salsa marinera amb gambes vermelles de vilanova	21,90 €
Llom de Lluç de Punxo de vilanova, cuinada a baixa temperatura amb all negre i brots de shiso	15,50 €
Bacallà de lloms negre, confitat i gratinat amb suau mussolina d'espínacs, panses i pinyons	17,50 €
Tataki de tonyina vermella d'almadrava, amb maionesa picant i amanida d'algues	17,90 €
Carpaccio de Gambes vermelles, ous de salmó i oli d'oliva verge extra al pistatxo i coriandre	14,90 €
Sípia de Blanes a la planxa amb all i julivert	13,90 €
Calamarsons de platja a la planxa amb all i julivert	13,50 €

CARNS

Entrecot llom baix de 350 grs a la brasa, de raça basca 'Txogitxu' madurat 25 dies	21,90 €
Filet de vedella Gallega de 250 grs a la brasa amb reducció de salsa Pedro Ximénez	22,50 €
Filet de vedella Gallega de 250 grs a la brasa amb foie i lacat amb salsa de vi oporto	24,80 €
Txuletó de llom alt d'1 kg a la brasa, de raça basca 'Txogitxu' madurat 30 dies	42,00 €
Costelles i mitxanes de xai de llet a la brasa	18,90 €
Entranya de vedella a la brasa amb salsa Gaucha (part molt sucosa i de gust molt intens de 400 grs)	17,90 €
Tira de Rostit del Costellar a la Brasa amb salsa chimichurri (gust intens, ric en greix entrevenat de 400 grs)	14,90 €
Mitja lluna de buit a la brasa amb salsa criolla (tall lleuger de gust i textura suau molt apreciat de 400 grs)	17,50 €
Botifarra de Vic a la Brasa	11,50 €
Graellada de Carns Argentines per a 2 pers. (buit, entranya, tira de rostit, chori-morci, salsa chimichurri)	32,00 €

(IVA INCLÒS)

PAELLES, ARROSSOS I FIDEUÀ

	Ració
Paella de verdures ecològiques Km 0	14,50 €
Paella valenciana (conill, pollastre, costellam de porc, verdures ecològiques amb garrofó i carxofes)	15,50 €
Paella de bacallà i cargols	15,50 €
Arròs de ceps, oli de tòfona, ceba caramel·litzada i formatge reggiano grana padano	16,90 €
Arròs amb llagostins de sant carles de la rapita i peus de porc desossada	15,50 €
Arròs amb ànec i bolets amanit amb oli de tòfona	15,50 €
Arròs a la catalana (botifarra, verdures ecològiques i bolets)	15,50 €
Arròs negre (sèpia, calamar i cloïsses) (amb allioli)	15,50 €
Arròs a la llauna, versió mar i muntanya (calamar, secret ibèric, espàrrecs i torta del casar)(Individual)	16,90 €
Paella de marisc (sípia, calamar, escamarlà, musclos i gamba)	15,50 €
Paella de 'mar i muntanya' (carn i marisc)	15,50 €
Paella del Sr. Parellada o Senyoret (sípia, calamar, gambes i rap) - tot pelat -	18,90 €
Paella de llamàntol	21,90 €
Caldereta d'arròs amb llamàntol	26,50 €

FIDEUÀ

	Ració
Verdures ecològiques de l'horta Km 0	14,90 €
Valenciana (conill, pollastre, costellam de porc i verdures ecològiques Km 0 amb garrofó i carxofes)	15,50 €
Bacallà i cargols	15,50 €
Senyoret - tot pelat -	16,90 €
Clàssica de marisc (gambes, cloïsses, sípia i calamar) (amb allioli)	15,50 €
Negra (sípia, calamar i cloïsses) (amb allioli)	15,50 €

ESPECIAL PER ALS PETITS

	Ració
Peque Tenders (Tires de filet de pollastre empanat, amb patatetes fregides casolanes amb la teva salsa preferida)	8,90 €
Grill Kids (Carneta amb forma d'hamburguesa a la brasa, amb patatetes fregides casolanes amb la teva salsa preferida)	8,90 €
(Menú infantil només per a nens de fins a 10 anys)	

AVÍS: TOTS ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR TRACES D'AL·LÈRGENS DECLARATS EN EL REGLAMENT 1169/2011 DE LA U.E. SI TÉ ALGUN TIPUS D'INTOLERÀNCIA A ALGUN ALIMENT, FEU-NOS-HO SABER I LI DONAREM UNA ALTERNATIVA.

(IVA INCLÒS)

LES NOSTRES POSTRES

	Preu
Crema catalana tradicional cremada	4,50 €
Flascó de Tiramisú genovès de la casa	5,50 €
(Valencià) Taronges fresques laminades amb canyella, calvats i gelat de vainilla	4,50 €
Gelats i sorbets italians, a escollir: xocolata, nata, maduixa, vainilla, pistatxo (Preu per Bola)	3,50 €
Sorbet Remis (sorbet de llimona líquida amb marc de cava)	4,90 €
Flam artesà de vainilla bourbó i ou de corral amb nata casolana	4,25 €
Pudding artesanal de coco i fruites de la temporada	4,50 €
Pastís sacher, salsa de dolç de llet amb gelat de vainilla, caramel i canyella	5,50 €
Pastís de coco farcit de dolç de llet amb gelat de vainilla	5,50 €
Pastís Caroll cake amb escuma de crema catalana cremada	5,50 €
Pastís de Pomes reinetes amb gelat de nata i salsa de festucs	5,50 €
Pastís de Sant Jaume amb vi meus amors	5,50 €
Pastís mort per xocolata amb mousse de xocolata blanca	5,50 €
Pastís de formatge cremosa artesana al forn amb puré de fruites del bosc	4,90 €
Profiterols farcits de nata casolana, banyats amb xocolata calenta	4,90 €
Tòfones Gelades amb chantilly	5,50 €
Arròs amb llet casolana feta per l'Àvia Angelina	5,50 €
Postres Músic acompanyat de vi mistela o vi moscatell o vi de missa	4,90 €
logurt grec ecològic km 0, amb infusió de fruits vermells i pebre de Sichuan	4,50 €
Formatge Mato amb mel, mil flors de l'Alcarria amb nous	4,90 €
Catànies de Vilafranca (5 unitats)	5,90 €

CÒCTELS

	Preu
Mojito (Rom cubà, suc de llima, herba bona, sucre, soda i gotes d'angostura)	5,50 €
Caipirinha (Cachaça, llima trossejada, sucre gel pilé)	5,50 €
Americà (Campari, vermuth vermell, rodanxa de taronja i gel)	5,50 €
Apple Martini (Vodka, Licor de Poma, Cointreau, rodanxa de Poma)	5,50 €
Black Russian (Vodka, licor de cafè, nata líquida, gel)	5,50 €
Bloody Mary (Vodka, Suc de Tomàquet, Suc de Llimona, Salsa Worchestershire, Tabasco, Branca d'Api)	5,50 €
Xampany Cocktail (Xampany o Cava, Brandy, angostura, sucre, taronja i cirereta)	5,50 €
Cosmopolitan (Vodka, suc de llima, suc de nabius, llimona)	5,50 €
Cubalibre (Rom Blanc, Coca cola, suc de llima, gel)	5,50 €
Daiquiri (Rom Blanc, suc de llima, sucre, gel, cirereta vermella)	5,50 €
Dry Martini (Ginebra, Dry Vermut, oliva amb os, twist de llimona)	5,50 €
Gin Fizz (Ginebra, Suc de llimona, sucre, soda, llimona)	5,50 €
Manhattan (Whisky, Vermut Rosso, gota d'Angostura, cirereta marrasxina)	5,50 €
Margarida (Tequila, Cointreau, suc de llima, sal)	5,50 €
Irish Coffee (Whisky Irlandès, cafè calent, nata fresca, sucre bru)	5,50 €
Cafè Escocès (Whisky Escocès, cafè calent, nata muntada, sucre bru, gelat de vainilla)	5,50 €
Cafè Barraquito (Licor 43, cafè calent, llet condensada, canyella en pols, ratlladura de llimona)	5,50 €
Cafè Vienés (Licor Tia Mariá, cafè calent, nata muntada, sucre, cacau en pols)	5,50 €

(IVA INCLÒS)