

CUINA TRADICIONAL



PER PICAR

Safata de Pernil Ibèric de gla
amb pa de vidre i tomàquet 23€

Safata de pa de vidre amb anxoves
de l'Escala, tomàquet ratllat
i oli d'oliva verge extra 17€

Assortiment de formatges
artesans catalans 18€

Taula variada amb broquetes de
"morcilla de Burgos" i torreznos 16€
Tabla variada de morcilla de arroz y torreznos

Cintes d'albergínia amb mel 11,50€
Cintas de berenjena con miel

Patates braves "a l'estil Passadís" 9,90€

Assortiment de croquetes casolanes
(xuletó i pernil ibèric) 13€
Croquetas (chuletón y jamón ibérico)

ENTRANTS

Xatonada (bacallà, escarola i romesco) 16€
Bacalao, escarola y romesco

Amanida Passadís 15€
(enciams, perles de formatge de cabra, fruits secs,
codonyat i cherrys)

Amanida amb burrata i tomàquet 15€

Carpaccio de vaca prèmium amb
encenalls de parmesà, rúcula fresca
i oli de tòfona 16€

Rigatoni amb pesto casolà i parmesà 13€

Caneló de ceps amb beixamel trufada 13€

Ous trencats amb virutes de pernil ibèric,
patata, ceba i oli de trufa 14€
Huevos rotos con jamón ibérico

Escudella de pagès "Farró Tarragoní"
(TEMPORADA) 12€
Escudella de payés (cocido catalán)

Cargols a la llauna (ESPECIALITAT) 17€
Caracoles a la llauna

Steak Tàrtar clàssic de vaca prèmium 26€

Graellada de verdura amb romesco 16€
Parrillada de verduras con "romesco"

Torrada amb escalivada i formatge
de cabra gratinat 14€

PEIX

Bacallà gratinat amb allioli 18€

Pota de pop a la brasa 23€
sobre parmentier de patata

Daurada a la brasa 19€
amb la seva guarnició

ELS NOSTRES PLATS CUINATS

Timbal de galta de porc 18,50€
al vi del Priorat amb patata a la panadera
Timbal de carrillera de cerdo al vino
del Priorat con patata a la panadera

Pollastre rostit de tota la vida 15€
amb prunes i pomes
Pollo asado al horno con ciruelas y manzanas

Melós de vedella a baixa temperatura 23€
amb parmentier i reducció de vi negre

Peus de porc amb cargols i bolets 17€
Pies de cerdo con caracoles y setas

Espatlla de cabrit rostit 29€
al forn de llenya amb panadera
Espalda de cabrito al horno

PER ACOMPANYAR

Safata de pa de pagès torrat 4,90€
amb tomàquets i alls

Pa sense gluten 2,50€/ud.

All i oli 2,50€

Salsa roquefort 2,90€

Salsa al vi del Priorat 2,90€

Salsa al pebre verd 2,90€



LES BRASES

Carn a la pedra (mínim per a 2 persones)

Carns variades (medallons de secret, de filet i d'entrecot)
cuinades sobre la llosa volcànica amb salses i guarniments

Carnes cocinadas sobre losa volcánica

26€
(per persona)



*Totes les brases van acompanyades amb guarnició i chimichurri

VEDELLA

Entrecot de vedella sobre pissarra **23€**

Un tall clàssic que destaca pel seu equilibri entre sucositat i tendresa, ideal per gaudir de tot el sabor autèntic de la millor vedella.

Picanha **24€**

Tall típic brasiler, la nostra picanha destaca per la seva capa de greix que realça la seva sucositat en cada mossegada.

Filet de vedella sobre pissarra **26€**

Un tall fi i elegant que destaca per la tendresa excepcional i el sabor pur. Perfecte per gaudir de la carn en la màxima expressió, amb qualitat i delicadesa.

XAI

Costelles de xai **20€**

Costillas de cordero

PORC

Llonganissa de pagès amb mongetes de Santa Pau **14,90€**

Longaniza de payés

Secret Duroc a la llosa amb guarnició **18,50€**

Peus de porc a la brasa **14,90€**

Pies de cerdo a la brasa

Tira de llom de porc a la llosa amb guarnició **17€**

Lagarto de cerdo

XULETONS PRÈMIUM DE VACA MADURADA

Un xuletó madurat 30 dies que desplega tot el seu potencial: textura sedosa, sabor profund i qualitat.
Dissenyat per conquerir els més exigents i servit amb guarnició.

Xuletó madurat **30€ (500g) 60€ (1Kg)**
Preu per pes

Xuletó madurat de "vaca gallega" **44€ (500g) 88€ (1Kg)**
Preu per pes

Xuletó de mercat

Segons disponibilitat:
Angus, Nebraska, vaca nacional, etc.

L'origen i el preu exacte depenen del tall del dia.

El preu del xuletó varia en funció del seu pes.
El precio del chuletón varía en función de su peso.

POSTRES DE LA CASA

Pastís de formatge amb salsa de gerds naturals **7€**

Coulant de xocolata amb gelat d'avellanes **7€**

Crema catalana amb carquinyolis de la casa **6€**

Carpaccio de pinya amb crema catalana banyada al ron **7€**

Xarrup de llimona amb Chartreuse **8€**

Gelats (avellana, vainilla o torró) **7€**



Si teniu una al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu al personal de la sala sobre els plats de la carta, gràcies!

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMER PLAT

Amanida Passadís amb formatge de cabra i fruits secs
Escudella de pagès (Farro tarragoní)
Carpaccio de vaca amb parmesà vell, rúcula i oli de tòfona
Rigatoni al pesto casolà d'alfàbrega amb parmesà vell
Canelons casolans "de la padrina"

SEGON PLAT

Timbal de galta de porc al vi del Priorat amb patata al forn
Llonganissa de pagès a la brasa amb la seva guarnició
Xurrasc de vedella a la brasa amb la seva guarnició i chimichurri
Conill a la brasa amb la seva guarnició
Daurada a la brasa amb la seva guarnició

POSTRES DE LA CASA

Crema catalana
Coulant de xocolata
Pastís de formatge
Gelat

30,90€

Inclou les aigües i pa

Menú no disponible en temporada alta de calçotades (febrer i març).
Consultar disponibilitat.

MENÚ CALÇOTADA

TEULA AMB CALÇOTS I SALSA

A la terrassa (segons disponibilitat)

CARNS

Xai, llonganissa i botifarra negra
amb guarnició de fesols i carxofes

POSTRE

Crema catalana amb carquinyolis
Taronja làminada a compartir

47€

Inclou pa, aigua, vi, copa de cava i cafè