dos tomàquets

La carta

Entrants

Amanida de tomàquets de temporada amb ceba tendra	14€
Les nostres braves, *Dos Tomàquets* brasejats, all i oli suau i emulsió de chipotles	6€
Espàrrecs blancs XL D.O. Navarra, amb pebre negre i OOVE	14€
Carpaccio de gamba vermella, oli del seu cap, sal de carbó i cibulet	21€
Steak tartar de vaca vella amb moll brasejat	26€
Pernil ibèric de gla amb pa brasejat amb tomàquet	24€
Amanida de ventresca amb pebrots del piquillo confitats	16€
Croquetes de xuletó de vaca vella	2,5€/unitat
Croquetes de pernil 100% ibèric de gla	2,5€/unitat
Croquetes de gamba vermella	2,5€/unitat
Anxoves “00” 8 filets amb pa brasejat amb tomàquet	18€
Torreznos de Soria	12€
Pa brasejat amb tomàquet	6€

Peixos i mariscs Producte fresc. Al gust

Eriçó gratinat	4,5€
Ostra francesa	5€
Txangurro gratinat	28€
Anemones de mar fregides	21€
Canyailles	21€
Escopinyes	21€
Espardenya de Llançà	48€
Musclos de roca vapor/marinera	13€ / 16€
Navalles	24€
Tellines en salsa verda i flamejades	21€
Pop *a la gallega* amb parmentier	24€
Calamar a l’andalusa amb allioli de llima	16€

Consulta al nostre cambrer si tens alguna intolerància o al-lèrgia
Els preus inclouen l'IVA i el servei

La Brasa

Producte fresc seleccionat. Carbó vegetal i alzina.
Amb guarnició.

Entrecot de vaca vella madurada 60 dies 300g	27€
Xuletó de vaca vella madurada 500g aprox	75€/kg
Xuletó de vaca vella madurada 1kg aprox	75€/kg
Filet de vaca vella 300g	27€
Presa ibèrica de gla	26€
Costelles de xai lletó	22€
Costellar de porc confitat a baixa temperatura	25€
Pota de pop, servida sobre parmentier i beurre blanc	24€
Peix salvatge segons mercat	SM€
Gamba vermella *8uts*	30€
Calamar nacional de potera	65€/kg

Arrossos

Gra seleccionat Illa de Riu. Sofregits de 72h. Fons intensos.
Preu per persona. Mínim dues persones

Del senyoret, amb sípia, calamar, gamba vermella i musclos	27€
Sec/Caldós de llamàntol nacional	45€
De carpaccio de gamba vermella	26€
De gamba vermella	27€
Negre de carpaccio de bacallà fumat i allioli flamejat	26€
D'espardenyes de Llançà	45€
De xuletó de vaca vella amb 60 dies de maduració	28€
De tataki d'ànec i foie	30€
De secret ibèric , encenalls de pernil ibèric i pebrots del padró	28€

Postres

Crema catalana	4,5€
Flam d'ou	4,5€
Mitja pinya amb crema caramelitzada	9€
Trufes de xocolata negra amb nata	6€
Catalanet	5€
Coulant de xocolata negra	6€
Músic	6€
Cheesecake	7€
Torrija de brioche amb crema cremada	6,5€

Consulta al nostre cambrer si tens alguna intolerància o al-lèrgia
Els preus inclouen l'IVA i el servei