

# MENÚ CLÀSSIC

## PRIMERS A COMPARTIR

Assortiment de croquetes

Formatge provolone

Patates braves clàssiques

“Chorizo criollo”

## PLAT PRINCIPAL

Graellada de carn amb: tira de vedella, entranya, puntetes de filet o entrecot, costelles de xai i pollastre

\*Guarnicions: verdures a la brasa i patates fregides

## POSTRE A ESCOLLIR

Cheesecake amb fruits vermells

Tiramisú

## CELLER

Vi blanc: Chardonnay - DO Conca de Barberà

Vi negre: Cabernet Sauvignon - DO Conca de Barberà  
(aigua, cervesa o refresc)

# MENÚ LA BRAVA

## PRIMERS A COMPARTIR

Pernil ibèric

Pa de vidre amb oli i tomàquet

Patates braves clàssiques

Formatge provolone

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Centre de “vacío” (Black Angus, Argentina)

“Lomo Alto” (Black Angus, Argentina)

Salmó a la brasa

\*Guarnicions: verdures a la brasa, patates fregides o moniato fregit

## POSTRE A ESCOLLIR

Cheesecake amb fruits vermells

Tiramisú

## CELLER

Vi blanc: Verdejo - DO Rueda

Vi negre: Tempranillo - DOCa Rioja

(aigua, cervesa o refresc)

# MENÚ DEGUSTACIÓ

## PRIMERS A COMPARTIR

Pernil ibèric

Pa de vidre amb oli i tomàquet

Assortiment de Croquetes

“Chorizo criollo”

Formatge provolone

## DEGUSTACIÓ DE CARNS

Secret ibèric de gla

Centre de “vacío” (Black Angus, Argentina)

“Lomo alto” (Black Angus, Argentina)

T-Bone (Charra, Espanya)

\*Guarnicions: verdures a la brasa, patates fregides o moniato fregit

## POSTRE A ESCOLLIR

Cheesecake amb fruits vermells

Tiramisú

## CELLER

Vi blanc: Albariño - DO Rias Baixas

Vi negre: Tempranillo - DO Ribera del Duero  
(aigua, cervesa o refresc)