

# La Brasona

## PICA PICA

### Encurtits i freds

|                       |      |                               |    |                 |      |
|-----------------------|------|-------------------------------|----|-----------------|------|
| Anxoves 00 (4 filets) | 10   | Escopinyes                    | 15 | Olives sense os | 3,60 |
| Gilda (1 un)          | 2,70 | Ostres "Fine de Claire" (1un) | 4  |                 |      |

### Per començar

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Bomba de la Barceloneta (2 un)         | 8  |
| Caneló XXL de cua de bou nevadet       | 12 |
| Braves                                 | 7  |
| Sevillanos                             | 10 |
| Cor de carxofes amb pernil (3 un)      | 9  |
| Croquetes de rostit (4 un)             | 9  |
| Gambes a l'allet                       | 12 |
| Truita de patata i ceba feta al moment | 10 |
| Mandonguilles recepta antiga           | 10 |
| Ensaladilla russa                      | 8  |
| Burrata, tomàquets i ruca              | 8  |
| Ous trencats amb pernil                | 10 |
| Carpaccio de <i>picaña</i> i parmesà   | 12 |
| Carpaccio de gambes                    | 16 |
| Steak Tartar tallat a mà               | 16 |

### De la "Xareu"...

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Paletilla ibèrica                          | 16 |
| Butifarra blanca                           | 8  |
| Llonganissa somaia                         | 8  |
| Brie                                       | 9  |
| Tête de Moine                              | 10 |
| Assortiment de formatges                   | 14 |
| Assortiment d'embotits                     | 14 |
| Bikini de paletilla ibèrica, brie i tòfona | 9  |
| Ensaimada de sobrasada i formatge de Maó   | 10 |
| Pa de coca amb tomàquet                    | 4  |

## PRINCIPALS I GRAELLA

### Carns

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Txuletó a la graella 30 días mad.                 | 59/kg |
| Xai (costella/mitjana)                            | 16    |
| Filet de Vedella de Girona a la graella de Girona | 22    |
| Lingot de galta de vedella amb 2 purés            | 18    |

### Peixos

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Salmó a la graella amb espàrrecs | 16 |
| Turbot al aglio olio             | 18 |
| Pop a la graella                 | 18 |

## ARROSSOS

|                                 |    |                           |    |
|---------------------------------|----|---------------------------|----|
| Paella calamar i gamba vermella | 22 | Fideuà amb gamba vermella | 19 |
| Paella del senyoret             | 22 | Arròs caldós de llamantol | 26 |
| Arròs negre                     | 22 | Arròs de secret ibèric    | 21 |

Tots els arrossos són mínim per a 2 persones i el preu és per persona

## POSTRES

|                               |   |                                |    |
|-------------------------------|---|--------------------------------|----|
| Tatin de poma                 | 7 | Trufes                         | 8  |
| Torrija amb gelat de vainilla | 8 | Tarta de formatge a la llimona | 8  |
| Tiramisú                      | 8 | Cafè Irlandès                  | 10 |