

## ENTRANTS – ENTRANTES – Starters

### FREDS I AMANIDES – FRIOS Y ENSALADAS – Cold and salads

**Anxova del cantàbric 00 (4 unitats) sobre pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva 13.90€** 🐟 🍷  
Anchoa del cantábrico 00 (4 uds) sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva  
Cantabrian anchovies 00 (4 pieces) over coca bread with tomato and olive oil

**Amanida catalana amb embotits de la zona 11.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Ensalada catalana con embutidos de la zona  
Catalan salad with local sausages

**Amanida de formatge de cabra 11.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Ensalada de queso de cabra  
Goat cheese salad

**Fusta d'ibèrics: llom, xoriço, llonganissa y pernil 17.90€**  
Tabla de ibéricos: lomo, chorizo, salchichón y jamón  
Iberian sausages

**Pernil ibèric de bellota**  
Jamón ibérico de bellota  
Iberian ham  
1/2 Ración (50gr) **12.90€** Entera (80gr) **17.90€**

### CALENTS – CALIENTES – Hot

**Patates braves 6.90€** 🍷 🍷  
Patatas bravas  
Bravas potatoes

**Torreznos de Soria ben cruixent 8.90€**  
Torreznos de Soria bien crujientes  
Crispy Torreznos from Soria

**Croquetes casolanes de pernil ibèric (5 ud) 7.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Croquetas caseras de jamón ibérico (5 unidades)  
Homemade Iberian ham croquettes (5 units)

**Croquetes de vaca vella madurada (5 ud) 9.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Croquetas de vaca vieja madurada (Sabor potente y ahumado)  
Aged old cow croquettes (Powerful and smoky flavour)

**Canelons de carn d'olla amb beixamel trufada i parmesà 10.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Canelones de cocido con bechamel trufada y parmesano  
Stew cannelloni with truffled bechamel and parmesan

**Ous trencats sobre patata i pernil ibèric 11.90€** 🍷 🍷  
Huevos rotos sobre patata y jamón ibérico  
Scrambled eggs on potato and Iberian ham

**Caneló d'ànec i foie amb núvol de parmesà 12.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Canelón de pato y foie con nube de parmesano  
Duck and foie cannelloni with a cloud of parmesan

### DEL MAR – From the sea

**Musclos a la marinera 12.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Mejillones a la marinera  
Mussels in sailor sauce

**"Chocos" a l'Andalusa amb llima llimona 10.90€** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Chocos a la Andaluza con lima limón  
Andalusian fried chocos with lemon lime

**Zamburinyes a la brasa (5 unitats) 12.90€** 🍷  
Zamburiñas a la brasa (5 unidades)

**Tallarines saltejades amb all i julivert 12.90€** 🍷 🍷  
Tallarinas salteadas con ajo y perejil  
Sautéed little clams with garlic and parsley

### VEGETALS – VEGETALES – Vegetables

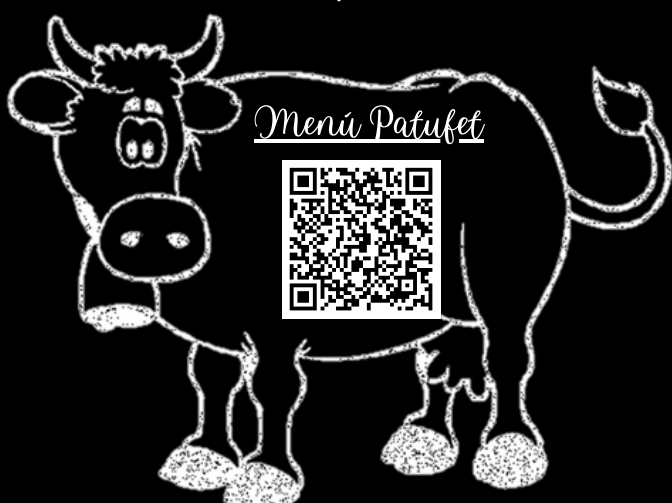
**Graellada de verdures amb salsa romesco 14.90€** 🍷  
Parrillada de verduras con salsa romesco  
Grilled vegetables with romesco sauce

**Caneló de llàmines de carbassó omplert d'humus sobre mermelada del piquillo 12.90€** 🍷  
Canelón de láminas de calabacín relleno de hummus sobre mermelada del piquillo  
Cannelloni of zucchini slices stuffed with hummus on piquillo jam

**Daus de carxofa fregits amb salsa romesco 10.90€** 🍷 🍷  
Dados de alcachofa fritos con salsa romesco  
Fried artichoke cubes with romesco sauce

**Pernil ibèric +3€**  
Jamón ibérico  
Iberian ham

Petits - Peques - Kids



Vi

Vino  
Wine



**Pà de pagès 1.70€** 🍷  
Pan de payes - Country bread  
**Pà de coca per pax 2.05€** 🍷  
Pan de coca - Coca bread  
**Pà sense gluten 2.80€**  
Pan sin gluten - Gluten-free bread

## PRINCIPALS – PRINCIPALES – Main

### PEIX – PESCADO – Fish

**Bacallà a la llauna 19.90€** 🐟 🍷

Bacalao a la llauna  
Cod a la llauna

**Bacallà a la muselina d'allioli 19.90€** 🐟 🍷 🍴

Bacalao a la muselina de allioli  
Cod with allioli mousseline

**Llobarro al forn amb patata panadera 18.90€** 🐟 🍷

Lubina al horno con patata panadera  
Baked sea bass with baked potatoes

**Pop a la brasa amb parmentier de patata 22.90€** 🐙 🍷

Pulpo a la brasa con parmentier de patata  
Grilled octopus with potato parmentier

### ARROSSOS – ARROCES – Rice

Mínim 2 persones - Mínimo 2 personas - Minimum 2 people

**Arròs del senyoret 18.90€** 🐟 🍷 🍴

Arroz del "senyoret" - Rice of the "senyoret"

**Arròs de marisc (gambó, gamba vermella, cloïssa, musclo, escamarlà i sípia) 20.90€** 🐟 🍷 🍴

Arroz de marisco (gambón, gamba roja, almeja, mejillón, cigala y sepia)  
Seafood rice (prawn, red shrimp, clam, mussel, crayfish and cuttlefish)

**Arròs de secret ibèric amb pernil, carxofa, ceps i cansalada confitada 20.90€**

Arroz de secreto ibérico con alcachofa, ceps y panceta confitada  
Iberian pork rice with artichoke, ceps and candied bacon

**Arròs caldós de llamantol 24.90€** 🐟 🍷 🍴

Arroz caldoso de bogavante - Lobster rice soup

**Arròs caldós de cranc Blau del Delta 21.90€** 🐟 🍷 🍴

Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta - Delta Blue Crab Rice Soup

**Trio d'arrossos (senyoret, bacallà muselina i secret amb pernil) 26.90€**

Trio de arroces (señorito, bacalao muselina y secreto con jamón)  
Trio of rice dishes (señorito, cod mousseline and secret with ham)

### CARNS – CARNES – Meats

**Caxopo de vedella (pernil, pebrot i formatge) 19.90€** 🍷 🍴

Cachopo de ternera (jamón, pimienta y queso)  
Veal cachopo (ham, pepper and cheese)

**1/2 espatlla de xai al forn amb panaderes 35.90€** 🍷 🍴

1/2 paletilla de cordero al horno con panaderes  
1/2 shoulder of lamb baked with breadcrumbs

**Ribs (costellam) d'ibèric cuinat a baixa temperatura en salsa**

**Jack Daniel's 20.90€** 🍷

Ribs (costillar) de ibérico cocinado a baja temperatura en salsa Jack Daniel's  
Iberian ribs cooked at low temperature in Jack Daniel's sauce

**Melòs de vedella en salsa de bolets de temporada 15.90€** 🍷 🍴

Meloso de ternera en salsa de setas de temporada  
Beef stew in seasonal mushroom sauce

### BRASA amb patates – BRASA con patatas – GRILLED meat with potatoes

**Medalló de Vacío de vaca 15.90€**

Medallón de Vacío de vaca - Cow Vacuum Medallion

**Costelles i mitjana de xai 19.90€**

Costillas y medianas de cordero - Lamb ribs and medium-sized ribs

**Botifarra de Calaf 12.90€**

Butifarra de Calaf - Calaf sausage

**Pollastre brasa 11.90€**

Pollo brasa - Grilled chicken

**Lagarto ibérico 19.90€**

Lagarto ibérico - Iberian Lizard

**Peus de porc a la brasa 11.90€**

Pies de cerdo a la brasa - Grilled pig's feet

**Hamburguesa de vaca Black Angus al plat (180gr.) 11.90€** 🍷

Hamburguesa de vaca Black Angus al plato (180gr.)  
Black Angus beef burger on a plate (180gr.)

**+ fes-la completa: pa briox, enciam, tomaquet i formatge 3.50€** 🍷

hazla completa: pan brioche, lechuga tomate y queso  
make it complete: brioche bread, lettuce, tomato and cheese

### AFEGEIX GUARNICIONS I SALSES

#### AÑADE GUARNICIONES Y SALSAS - ADD GARNISHES AND SAUCES

**Patata fregida o patata caliú o amanida 2.50€** 🍷

Patata frita o patata caliu o ensalada  
Fried potato or caliu potato or salad

**Verdura a la brasa 4€**

Verdura a la brasa  
Grilled vegetables

**Salsa allioli, chimichurri, picant o pebre verd 2€** 🍷

Salsa alioli, chimichurri, picante o pimienta verde  
Aioli, chimichurri, spicy or green pepper sauce

### ESPECIALITATS – ESPECIALIDADES – Specialites

**Picanya de vedella a la llosa (mínim 2 persones) 19.90€**

Picaña de ternera a la piedra (mínimo 2 personas)  
Stone-grilled beef picanha (minimum 2 people)

**Vaca vella de Girona madurada 40 dies**

Vaca vieja de Girona madurada 40 dias  
Old Girona cow matured for 40 days

**Xuletó\***

Chuletón  
Sirloin steak  
62€

**Entrecot 400gr**

Entrecot 400gr  
Entrecote 400gr  
25.90€

**Filet 250gr**






Solomillo 250gr  
Sirloin steak 250gr  
28.90€

**\*Llosa segons disponibilitat. Pes segons la peça**

Piedra según disponibilidad. Peso según la pieza  
Stone according to availability. Weight according to the piece.







## POSTRES


**Xuxo de crema a la brasa amb rom cremat 7.90€**       
*Chucho de crema a la brasa con ron quemado*



**Crema catalana 4.90€**    
*Crema catalana*

**Pastís de formatge cassolà (cheesecake) 6.90€**    
*Pastel de queso casero*

**Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 6.90€**     
*Coulant de chocolate con helado de vainilla*  
(opcional sin gluten)

**Copa de gelat de dues boles 5.90€**   
(maduixa, xocolata, vainilla o xarrup de llimona)  
*Copa de helado de dos bolas*  
(fresa, chocolate, vainilla o sorbete de limón)

**Torrija de llet de coco amb bola de xarrup de mango 6.90€**   
*Torrija de leche de coco con bola de sorbete de mango*

**Cafè Irlandès (whisky, sucre i nata) 7.50€**    
*Café irlandés (whisky, azúcar y nata)*



**LA PANXA DEL BOU**

RESTAURANT

**Envia'ns la teva opinió**  
Envianos tu opinión  
Send us your opinion

