

**Hem Creat una carta molt de casa nostra: 99,9% fet aquí! I pensada per a compartir...
Recomanem 1-2 plats per persona**

PLATS FREDS

Amanida César

Amb pollastre cruixent, parmesà,
encenalls d'ou, crostonets de pa insalsa

-9,95-

"Ensaladilla" Rusa

Amb ventresca de tonyina, ou filat i piparra

-7,25-

Burrata

Carpaccio de tomàquet, pesto d'alfàbrega
i cruixent de festuc

-12,50-

PLATS XUP XUP

Callos amb cap i pota i cigrons

-9,95-

Fricandó de vedella

-15,90-

Arrossos

Negre - Mariner o

De botifarra de poble i carxofes

-15,50/persona -

Mandonguilles de la casa

-9,80-

ELS INTOCABLES

Us presentem aquells platets considerats els clàssics del restaurant, impossibles de no triar si és la vostra primera vegada (o de repetir)

Brioix de cua de bou amb musselina de ximixurri -12-

Calamars a l'andalusa -8,95-

Nachos a la brasa amb la nostra bolonyesa i formatge fos -9,95-

Empanadas de pollastre al curry -2-unitats- 8,75-

Coca menorquina a la brasa, amb sobrassada, formatge brie i un toc de mel -9,50-

Coca de Burrata a la brasa amb pesto, mortadel·la italiana i oli de tòfona - 10,75-

Entrecot de vedella gallega (350gr) a la brasa- 21,50-

Filet de vedella gallega a la brasa -24-

Magret d'ànec a la brasa, amb llit de basmati i salsa hoisin-15,95-

Peus de porc gratinats amb all i oli a la brasaacompanyars amb mongetes -11,95-

Costelles de porc coreanes a la brasa, amb un subtil punt picant i cacahuet -15,50-

Cuixa de pollastre desossada amb teriyaki i arròs -9,25-

Caneló XL de rostit i foie ben gratinat a la brasa -10,50-

**Cachopo ORIGINAL 500gr de vedella arrabossada, farcida amb pernil ibèric
i formatge manxec -24-**

**Cachopo BLAU 500gr de vedella arrabossada farcida amb formatge blau
i pernil ibèric - 24-**

**Cachopo CARBONARA 500gr de vedella arrabossada farcida amb formatge parmesà
i beicon - 24-**

Graellada de verdures

amb romesco

-9,25-

Pebrots del Padrón

-7,75-

PLATS VEGETALS

**Tenim variacions veganes de molts dels
nostres plats... pregunta'ns!**

Ous remenats amb bolets, espàrrecs de marge i pernil ibèric

-9,95-

Albergínia fregida

i mel de canya

-8,95-

PLATS CALENTS

Les nostres braves; amb all i oli i salsa clàssica -6-

Tacos de costella de porc a baixa temperatura i encurtits -13,50-

Cargols a la brasa, amb dues salsetes per sucari! -15u- 12,95-

Croquetes de pernil ibèric o de pollastre i bolets, casolanes! -3-unitats -6,75-

Un parell d'ous ferrats amb ibèric i patates nostres -9,50-

Spaghetis a la carbonara -9,90-

Macarrons bolonyesa gratinats amb mooolt de formatge -9,90-

Sticks de pollastre arrabossats a casa -9,85-

Llom de Bacallà gratinat amb all i oli a la brasa amb llit de verduretes - 15,50-

Calamar a la brasa -14,85-

Butifarra a la brasa amb mongetes i all i oli -8,50-

Hamburguesa [A]FLAMA; amb ceba confitada, beicon, formatge fos i salsa de trufa -11,50-

...QUE NO FALTI Pa de coca a la brasa sucari amb tomàquet, oli d'oliva i Maldon -2,75-

**Hemos creado una carta muy de nuestra casa: ¡99,9% hecho aquí! Y pensada para compartir...
Recomendamos 1-2 platos por persona**

PLATOS FRÍOS

Ensalada Cesar

Con pollo crujiente, parmesano,
virutas de huevo, picatostes y salsa

-9,95-

Ensaladilla Rusa

Con ventresca de atún, huevo hilado y piparra

-7,25-

Burrata

Carpaccio de tomate, pesto de albahaca y
crujiente de pistacho

-12,50-

PLATOS CHUP CHUP

Callos con cap i pota y garbanzos

-9,95-

Fricandó de ternera

-15,90-

Arroces

Negro - Marinero o Butifarra de pueblo y
alcachofas

-15,50/persona -

Albóndigas de la casa

-9,80-

LOS INTOCABLES

**Os presentamos aquellos platillos considerados los clásicos del restaurante, imposibles de
no elegir si es tu primera vez (o repetir)**

Calamares a la andaluza -8,95-

Brioix de rabo de toro con mayonesa de chimichurri **-12-**

Nachos a la brasa con nuestra boloñesa y queso fundido **-9,95-**

Empanadas de pollo al curry -2 unidades **-8,75-**

Coca menorquina a la brasa, con sobrasada, queso brie y un toque de miel **-9,50-**

Coca de burrata, mortadela italiana, pesto y aceite de trufa **-10,75-**

Entrecot de ternera gallega (350gr) a la brasa **-21,50-**

Solomillo de ternera gallega a la brasa **-24-**

Magret de pato a la brasa, con basmati y salsa hoisin **-15,95-**

Pies de cerdo gratinados con all i oli a la brasa acompañados con judías **-11,95-**

Costillas de cerdo coreanas a la brasa, con un sutil punto picante y cacahuete **-15,50-**

Muslo de pollo deshuesado con teriyaki y arroz **-9,25-**

Canelón XL de carne asada y foie, bien gratinado a la brasa **-10,50-**

Cachopo ORIGINAL 500gr de ternera rebozada, rellena con jamón ibérico
y queso manchego **-24-**

Cachopo AZUL 500gr de ternera rebozada, rellena con queso azul y jamón ibérico **-24-**

Cachopo CARBONARA 500gr de ternera rebozada, rellena con queso parmesano y beicon **-24-**

PLATOS VEGETALES

**Tenemos variaciones veganas de muchos
de nuestros platos... pregúntanos!**

**Parrillada de verduras
con romesco**

-9,25-

Pimientos del Padrón

-7,75-

**Huevos revueltos con setas,
espárragos trigueros y jamón ibérico**

-9,95-

**Berenjena frita
y miel de caña**

-8,95-

PLATOS CALIENTES

Nuestras bravas; con all i oli y salsa clásica **-6-**

Caracoles a la brasa, con dos salsas para untar **-15u-12,95-**

Croquetas caseras de jamón ibérico o de pollo y setas. -3 unidades **-6,75-**

Un par de huevos fritos con ibérico y patatas nuestras **-9,50-**

Tacos de costilla de cerdo a baja temperatura y encurtidos **-13,50-**

Espaguetis carbonara **-9,90-**

Macarrones boloñesa gratinados con muuuucho queso **-9,90-**

Sticks de pollo rebozados, caseros **-9,85-**

Lomo de Bacalao gratinado con all i oli a la brasa con cama de verduritas **-15,50-**

Calamar a la brasa **-14,85-**

Butifarra a la brasa con alubias y all i olí **-8,50-**

Hamburguesa [A]FLAMA; con cebolla confitada, beicon, queso fundido y salsa de trufa **-11,50-**

...QUE NO FALTE **Pan de coca a la brasa untado con tomate, aceite de oliva y Maldon** **-2,75-**

***La carta de postres dolços i bufons.... cadascú el seu o compartiu i així en
tasteu de diferents!
... La tradició feta a casa...***

Copa cremosa de mascarpone i textures de **festuc** -5-

Flam de la casa de **coco** -4-

Crema Catalana cremada -5-

Lotus Cheesecake -5-

Bombes de xocolata, les de sempre, pasta de full farcida de trufa. Exploten a la boca! Espectaculars! -5,95-

Tiramisú de la casa -5-

Gelats - diferents sabors- 2 boles -4,50-

Coulant de xocolata amb cor de Ferrero (sense gluten) acompanyat amb gelat de vainilla -6,50-

Crêpe de NOCILLA -4-

Milfulls de crema i fruits vermells -5,50-

***La carta de postres dulces y bonitos.... cada uno el suyo o comparte y así
pruebas diferentes!
... La tradición hecha en casa...***

Copa cremosa de mascarpone y texturas de pistacho	-5-
Flan de coco de la casa	-4-
Crema Catalana quemada	-5-
Lotus cheesecake	-5-
Bombas de chocolate , las de siempre, hojaldre relleno de trufal. Explotan en la boca! ¡Espectaculares!	-5,95-
Tiramisú de la casa	-5-
Helados - diferentes sabores- 2 bolas	-4,50-
Coulant de chocolate con corazón de Ferrero (sin gluten) acompañado con helado de vainilla	-6,50-
Crêpe de NOCILLA	-4-
Milhojas de crema y frutos rojos	-5,50-

VINS

NEGRES

NOM	D.O	VARIETAT	PREU	copa
Castillo Lontano	Rioja	Ull de llebre i Garnatxa	11,25	3,10
La Maragda	Empordà	Garnatxa i samsó	17,95	
Ramón Bilbao	Rioja	Ull de llebre	18,50	3,70
Criança 2022				
Terraprima -ECO-	Penedés	Carinyena i Garnatxa	19,35	
Can Rafols dels Caus				
La Sendal	Montsant	Garnatxa	19,50	4,25
Capçanes				
Finca Nueva	Rioja	Ull de llebre	29,95	
Reserva 2015				
Ébano 6	Ribera de Duero	Ull de llebre	19,95	5,00
La Telleria	Bierzo	Mencía	18,95	
Les Cousins	Priorat	Garnatxa, Carinyena,	21,50	
l'inconscient		Merlot, cabernet i Syrah		
Castell del Remei	Costers del Segre	Garnatxa, ull de llebre,	19,90	4,00
Gotim Bru 2022		cabernet i Syrah		
Marqués de Murrieta	Rioja	Garnatxa, morastell,	29,95	
Reserva 2019		samsó		
Venta las Vacas	Ribera de Duero	Ull de llebre	28,50	
Ca N'estruc -ECO-	Catalunya	Garnatxa, samsó, syrak	16,30	3,25

BLANCS

Verderol	Rueda	Verdejo	12,95	3,10
Vivanco	Rioja	Viura, ull de llebre blanc i matorana blanca	18,75	
Àuria	Empordà	Moscatell	19,95	4,00
Mytilus	Rias Baixas	Albariño	18,50	
Nutt	Penedés	Xarel·lo	22,15	
Outerio	Ribeira Sacra	Godello	24,95	
Valdamor	Rias Baixas	Albariño	17,95	3,50

ROSATS, CAVA I ALTRES

Casahonda	Carinyena	Garnatxa	13,75	3,00
Llopart Carmí	Penedés	Garnatxa i sumoll	15,90	
Cava [A]FLAMA	Brut Nature		15,50	3,50
Llopart Integral	Corpina		22,50	
Sangría de vi -Il-			14,95	
Sangría de cava -Il-			15,50	

VINOS

NEGROS

NOMBRE	D.O	VARIEDAD	PRECIO	copa
Castillo Lontano	La Rioja	Tempranillo y Garnacha	11,25	3,10
La Maragda	Empordà	Garnacha y cariñena	17,95	
Ramón Bilbao	La Rioja	Tempranillo	18,50	3,70
Crianza 2022				
Terraprima -ECO-	Penedés	Cariñena y Garnacha	19,35	
Can Ràfols dels Caus				
La Sendal	Montsant	Garnacha	19,50	4,25
Capçanes				
Finca Nueva	la Rioja	Tempranillo	29,95	
Reserva 2015				
Ébano 6	Ribera de Duero	Tempranillo	19,95	5,00
La Telleria	Bierzo	Mencía	18,95	
Les Cousins				
l'inconscient	Priorat	Garnacha, Cariñena, Merlot, cabernet y Syrah	21,50	
Castell del Remei	Costers del Segre	Garnacha, tempranillo, cabernet y Syrah	19,90	4,00
Gotim Bru 2022				
Marqués de Murrieta	la Rioja	Garnacha, mozuelo, graciano	29,95	
Reserva 2019				
Venta las Vacas	Ribera de Duero	Tempranillo	28,50	
Ca N'estruc -ECO-	Cataluña	Garnatxa, samsó, syrah	16,30	3,25

BLANCOS

Verderol	Rueda	Verdejo	12,95	3,10
Vivanco	la Rioja	Viura, tempranillo blanco y matorana blanca	18,75	
Àuria	Empordà	Moscatel	19,95	4,00
Mytilus	Rias Bixas	Albariño	18,50	
Nutt	Penedés	Xarel·lo	22,15	
Outerio	Ribeira Sacra	Godello	24,95	
Valdamor	Rias Baixas	Albariño	17,95	3,50

ROSADOS, CAVA Y OTROS

Casahonda	Cariñena	Garnacha	13,75	3,00
Llopart Carmí	Penedés	Garnacha y sumoll	15,90	
Cava [A]FLAMA	Brut Nature		15,50	3,50
Llopart Integral	Corpina		22,50	
Sangría de vino -ll-			14,95	
Sangría de cava -ll-			15,50	