

Per a començar bé  
Para empezar bien

# entrants entrantes

## Ibèrics i formatges Ibéricos y quesos

- Assortit d'ibèrics/ Surtido de ibéricos . . . **12,80€**
- Pemil ibèric, llom ibèric y formatge curat d'ovella . . . **13,20€**
- Jamón ibèric, lomo ibèric y queso curado de oveja
- Pemil ibèric/ Jamón ibèric . . . **13,20€**
- Formatge curat d'ovella/ Queso curado de oveja . . . **10,60€**
- Carpaccio de vedella amb lascas de formatge guarit i oli d'oliva/ Carpaccio de ternera, con lascas de queso curado y aceite de oliva . . . **10,60€**
- Lacón Ibèric amb pebre vermell i oli d'oliva . . . **8,90€**
- Lacón ibèric con aceite de oliva y pimentón



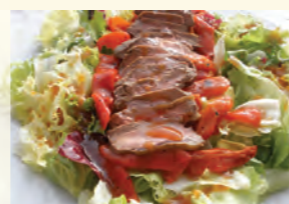
## Entrants Entrantes

- Patata al caliu farcida. . . . **6,40€**
- Patata asada rellena gratinada con queso
- Pebrots del piquillo farsits . . . **9,40€**
- Pimientos del piquillo rellenos de trocina
- Ous remenats amb botifarró sobre niu de patates palla . . . **9,30€**
- Huevos revueltos con morcilla sobre nido de patatas paja
- Cruixent de bolets amb pemil ibèric . . . **10,60€**  
(bolets empanats amb pemil i oli d'all i julivert)
- Crujiente de setas con jamón ibèric  
(setas empanadas con jamón y aceite de ajo y perejil)

## NOVES VARIETATS D'AMANIDES/ NUEVAS VARIEDADES DE ENSALADAS



- Amanida de l'horta i de graella . . . **10,00€**  
(enciams gourmet, pebrots rostits, cam a la brasa de vedella a la brasa i salsa d'oliva i mel)
- Ensalada de campo y de parrilla  
(lechugas gourmet, pimientos asados, churrasco de ternera a la brasa y salsa de oliva y miel)



- Amanida de bacó ibèric . . . **10,20€**  
amb piyons salteados, làmines de formatge i reducció de vinagre de módena
- Ensalada de bacon ibèric  
con piñones salteados, láminas de queso y reducción de vinagre de módena



- Amanida Abrasador/ Ensalada Abrasador . . . **10,60€**  
(tomàquet, pemil ibèric, formatge curat, farigola i oil d'oliva)  
(tomate, jamón ibèric, queso curado, tomillo y aceite de oliva)



- Amanida tèbia de formatge de cabra amb vinagreta dolça de fruits secs . . . **10,20€**
- Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta dulce de frutos secos

## ESPECIALITATS/ ESPECIALIDADES "El Cava"

### ENTRANTS/ ENTRANTES

- Cogollos amb anxoves/ Cogollos con anchoas . . . **10,50€**
- Parrillada de verdures amb romesco . . . **16,00€**
- Parrillada de verduras con romesco
- Escalivada/ Escalivada . . . **11,00€**
- Micuit de foie/ Micuit de foie . . . **14,00€**
- Canelons de la casa/ Canelones de la casa . . . **10,00€**
- Arròs de bacallà i habites . . . **11,00€** (p.p.)
- Arroz de bacalao y habitas
- Arròs de llamàntol caldós. . . **14,00€** (p.p.)
- Arroz de bogavante caldoso
- Sopa de peix/ Sopa de pescado . . . **9,00€**

### CARNS/ CARNES

- Ternasco al forn/ Ternasco al horno. . . . **14,00€**

### PESCAT/ PESCADO

- Bacallà a la llauna/ Bacalao a la llauna. . . . **13,00€**
- Bacallà a la catalana/ Bacalao a la catalana. . . . **14,00€**
- Tronc de lluç amb gambitas al forn . . . **18,00€**
- Tronco de merluza con gambitas al horno
- Lloms de lluç a la brasa . . . **16,00€**
- Lomos de merluza a la brasa
- Llenguado a la planxa amb verd . . . **19,00€**
- Lenguado a la plancha con verde
- Suquet de rap amb cigalita/ Suquet de rape con cigalita . . . **24,00€**
- Orada al forn/ Dorada al horno . . . **17,00€**
- Llobarra a l'esquena/ Lubina a la espalda . . . **18,00€**
- Calamarcitos amb gambitas/ Calamarcitos con gambitas . . . **15,00€**
- Cassola de gambes amb ibèric/ Cazuela de gambas con ibèric . . **16,00€**

Per a continuar millor  
Para continuar mejor

# principal principal

## La nostra selecció de Vedella Abrasador Nuestra selección de ternera Abrasador

- Xurrasco de vedella a la brasa. . . . **9,40€**
- Churrasco de ternera a la brasa
- Bistec de vedella a la brasa amb pebrots i patates fregides. . . . **10,40€**
- Bistec de ternera a la brasa con pimientos y patatas fritas
- Centre de costella de vedella a la brasa . . . . **15,70€**
- Centro de chuletón de ternera a la brasa
- Chuletón de vedella a la brasa. . . **20,80€**
- Chuletón de ternera a la brasa



100% ternera de Crianza Propia



- Entrecot de vedella a la brasa. . . **14,00€**
- Entrecot de ternera a la brasa
- Marinat de vedella a les fines herbes. . . **11,20€**
- Marinado de ternera a las finas
- Escalopines de vedella a la crema d'orenga. . . **10,40€**
- Escalopines de ternera a la crema de orégano
- Filet de vedella a la brasa . . . . **19,10€**
- Solomillo de ternera a la brasa



## graellada/parrillada Abrasador

2 PERSONES  
2 PERSONAS **19,90€**

- Degustació de Vedella i Ibèric amb Patates fregides i Pebrots fregits: Xurrasco de Vedella, Marinat de Vedella, Encenalls d'Ibèric, Costelles a la Barbacoa i Llonganissa d'Ibèric
- Degustación de Ternera e Ibérico con Patatas fritas y Pimientos fritos: Churrasco de Ternera, Marinado de Ternera, Virutas de Ibérico, Costillitas a la Barbacoa y Llonganiza Ibérica.

## La nostra selecció de Porc Ibèric Abrasador Nuestra selección de Cerdo ibérico Abrasador

- Presa d'ibèric a la brasa . . . **14,00€**
- Presa de ibérico a la brasa
- Filetets d'ibèric amb tempura sobre compota de poma reineta . . . **12,00€**
- Solomillitos de ibérico en tempura sobre compota de manzana reineta
- Filet d'ibèric farsits de poma i piquillo amb salsa de formatges. . . **11,50€**
- Filetitos de ibérico rellenos de manzana y piquillo con salsa de quesos
- Costelletes d'ibèric amb salsa barbacoa. **10,60€**
- Costillitas de ibérico con salsa barbacoa
- Llonsat d'ibèric a la brasa. . . **10,60€**
- Chuletas de ibérico a la brasa



## NUEVOS CORTES DE CERDO IBÉRICO



- Llonsat de garrí ibèric a la brasa . . . **14,40€**
- Chuletillos de lechón ibérico a la brasa
- Entrecot de porc ibèric en aroma de forest . . . **14,00€**
- Entrecot de cerdo ibérico en aroma de monte



## Menú Degustació

2 PERSONES

**24,70€**

per persona  
por persona

- ASSORTIT D'IBÈRICS
- AMANIDA ABRASADOR
- PEBROTS DE PIQUILLO FARCITS DE TROCINA
- GRAELLADA DE PORC IBÈRIC I VEDELLA
- POSTRES A TRIAR
- Postres casolans o gelats
- PA, AIGUA I AMPOLLA DE VI

## Menú Degustación

2 PERSONAS

- PLATO DE IBÈRICS
- ENSALADA ABRASADOR
- PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE TROCINA
- PARRILLADA DE CERDO IBÈRIC I TERNERA
- POSTRES A ELEGIR
- Postres caseros o helados
- PAN, AGUA Y BOTELLA DE VINO