

BRUTAL

Per compartir o no...:

Amanida de Burrata amb tomàquets cherry confitats, ruca, pesto vegà **12,00€**

Burrata con tomates cherry confitados, rucula, pesto y Virgin Mery

Tomàquet del bò, ventresca de tonyina, ceba encurtida i oli d'alfabrega **12,00€**

Tomate del bueno, ventresca de atún, cebolla encurtida y aceite de albahaca

Formatge d'ovella anyenc **9,90€**

Queso de oveja añejo

Taula d'embotits de la Cerdanya **9,90€**

Tabla de embutidos de la Cerdanya

Pernil ibèric de glà (100gr) **18,00€**

Jamón ibérico de bellota (100gr)

Edamame amb salsa Nikkei **6,50€**

Edamame con salsa Nikkei

Les Braves BRUTALS **7,50€**

Las Bravas BRUTALES

Seitons papallona en vinagre (2un) **6,00€**

Boquerones mariposa en vinagre (2un)

Anxoves del cantabric 00' (4un) **10,00€**

Anchoas del Cantábrico 00' (4un)

Ensaladilla Rusa **8,60€**

Ensaladilla Rusa

Pollo Panko **8,80€**

Pollo Panko

Croquetes de Pernil de Glà (4un) **8,50€**

Croquetas de Jamón de bellota (4un)

Gilda d'anxova, olives i piparra **1,80€/ud**

Gilda de anchoas, olivas y piparra

Torrezno ibèric de glà **7,50€**

Torrezno ibérico de bellota

Hummus de remolatxa amb pa de pita **8,90€**

Hummus de remolacha con pan de pita

Biquini trufat amb formatge i pernil de glà **8,50€**

Biquini trufado con queso y jamón de bellota

Steack tartar BRUTAL amb rovell d'ou curat i pols de corna de porc **16,00€**

Steack tartar BRUTAL con yema de huevos curada y polvo de corteza de cerdo

Flor de carxofa amb rovell d'ou curat i sal de cecina (1un) **5,90€**

Flor de alcachofa con yema de huevo curada y sal de cecina (1un)

Wok de verdures amb fideus d'arròs i ou escaldat **9,80€**

Wok de verduras con fideos de arroz y huevo escaldado

Provolone amb pesto de tomàquets secs i orenga **9,50€**

Provolone con pesto de tomate seco y orégano

Mandonguilles de peus de porc trufats i bolets de temporada **13,90€**

Albóndigas de pies de cerdo trufada i setas de temporada

Brioche de botifarra de poma i foie amb romesco **9,90€**

Brioche de butifarra de manzana y foie con romesco

Ous de gallines felices...

Truita de patates a la minute trufada i fumada **12,00€**

Tortilla de patatas a la minute trufada y ahumada

Ous a baixa temperatura fregits amb patates i encenalls de pernil de glà **11,00€**

Huevos a baja temperatura fritos con patatas y virutas de jamón de bellota

Ous a baixa temperatura fregits amb patates, gules i gambes **12,00€**

Huevos a baja temperatura fritos con patatas, gulas y gambas

De llotja

Ostres de Normandia: 1 unitat **3,50€**

Ostras de Normandia

Tallerines al Pedro Ximenez **13,50€**

Tallarinas al Pedro Ximenez

Calamar de potera a l'andalusa amb allioli de la seva tinta **13,90€**

Calamar de potera a la andaluza con alioli de su tinta

Navalles gallegues a l'allet **12,90€**

Navajas gallegas al ajillo

Gambes vermelles a la planxa (5 un) **17,00€**

Gambas rojas a la plancha (5un)

Ceviche Nikkei de corball **13,90€**

Ceviche Nikkei de corvina

Tartar de salmó amb llit d'alvocat i mango **16,00€**

Tartar de salmón con cama de aguacate y mango

Tartar de tonyina amb guacamole **16,90€**

Tartar de atun con aguacate

Tataki de tonyina amb tomàquet concassé i alga wakame **16,90€**

Tataki de atún con tomate concasse y alga wakame

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata **21,90€**

Pata de pulpo con parmentier de patata

Llobarro a la brasa amb salsa meunière **18,90€**

Lubina a la brasa con salsa meuniere

Arròs a la llenya

Arròs de gamba vermella

Arroz de gamba roja
19,50€/pers.

Arròs de rabo de toro

Arroz de rabo de toro
18,50€/pers.

MIN 2 PERS.

20 MIN

Josper (forn de brasa)

Hamburguesa de vedella de Girona amb formatge fontina i ceba caramel.litzada **12,90€**

Hamburguesa de ternera de Girona con queso fontina y cebolla caramelizada

Secret ibèric Joselito amb parmentier de moniato i xips de iuca **19,90€**

Secreto ibérico Joselito con parmentier de boniato y chips de yuca

Costellam de porc cuinat a baixa temperatura durant 12h **18,50€**

Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura durante 12h

Mitjana de vaca Frisona madurada 40 dies **26,00€**

Lomo bajo de vaca Frisona madurada 40 días (300 gr)

Txuletón de vaca vella madurada 40 dies **59,00€**

Chuletón de vaca vieja madurada 40 días (1 kg)