

CARNS ESPECIALS

A la brasa

“Xuletón” vaca vella (p/kg)
Madurat més de 60 dies, sabor intens, perfum persistent

Entrecot reposat de vedella
Reposat 30 dies, saborós i tendre

Filet de vaca o reposat
Al punt, es desfà a la boca

Entrecot de “Angus”
Vedella engreixada a la comarca

Filet de “Angus”
Vedella engreixada a la comarca

Hamburguesa de “Angus”
Feta a mà

“Bife” de vedella
Típic tall argentí

Al forn de llenya

“Cochinillo” (1/4 de garrí)

Xai

Pollastre

Vins que us recomanem

CILLAR DE SILOS Criança (Ribera del Duero)
L'HERAVÍ Selecció - Vinyes d'en Gabriel

LA BOTERA Roig Parals (Mollet de Peralada)
TOBELOS Tempranillo criança (Rioja)

VINYA D'IRTO Edetària (Terra Alta)
LA RINCONADA Barcolobo (VT Castella i Lleó)

FREDI TORRES Clàssic (Priorat)
BABALÀ Negre Eixerit - Espolla

QUINDALS Mas Estela (Selva de Mar)
ANTISTIANA XAREL·LO Mas Comtal (Penedès)

EL QUINTANAL (Ribera del Duero)
ROSAT DE LLÀGRIMA Mas Comtal (DO Penedès)

NOVECENTO Dante Robino (Mendoza - Argentina)
SECRETO Viu Manet (Colchagua - Xile)

LA RINCONADA
Barcolobo (VT Castella i Lleó)

LA BOTERA
Roig Parals (Mollet de Peralada)

ROSADO DE SILOS
Cillar de Silos (DO Ribera del Duero)