

# SEGONS a la brasa

amb guarnició de verdures a la brasa

## CARNS

Botifarra	...	...	...	...	...	...
Combinat de botifarres (pagès, perol i criollo)	...					
"Chorizo criollo"	...	...	...	...	...	...
Secret Ibèric	...	...	...	...	...	...
Combinat ibèric (costelles, galta i secret)	...					
Costelles de xai	...	...	...	...	...	...
Entrecot	...	...	...	...	...	...
Xurrasco	...	...	...	...	...	...
"Entraña"	...	...	...	...	...	...
"Matambre"	...	...	...	...	...	...
"Vacío"	...	...	...	...	...	...
Pollastre	...	...	...	...	...	...
Magret d'ànec	...	...	...	...	...	...

## PEIX

Llobarro	...	...	...	...	...	...
Orada	...	...	...	...	...	...

Quatre Focs informa als seus clients, que per garantir el sabor i la frescor de totes les seves carns i peixos, aquests es comencen a cuinar en el moment de ser ordenades per vostès. Per aquest motiu és que les mateixes tindran una demora en el temps de cocció d'aproximadament de 20-25 minuts.

## CARNS ESPECIALS

"Xuleton" de vaca vella (p/kg) ... ..  
*Madurada més de 60 dies. Sabor intens, perfum persistent*

Entrecot reposat ... ..  
*Reposat 30 dies, saborós i tendre*

Filet de vaca o reposat ... ..  
*Al punt, es desfà en boca*

Entrecot de "Angus" *Engreixat a la comarca* ...

Filet de "Angus" ... ..

Hamburguesa de "Angus" *Feta a mà* ... ..

"Bife" *Típic tall argentí* ... ..

T-bone (entrecot amb filet):

Reposat	...	...	...	...	...	...
Angus	...	...	...	...	...	...