



quatre  
focs

*autèntica brasa*

**CARTA**

PRECISOR COM IVA INCLUÏDO

## PRIMERS

### A LA BRASA

Xampinyons	8,00 €
Xampinyons portobello farcits de formatge de cabra	9,00 €
Verdures de temporada	10,00 €
Carxofes (en temporada)	9,00 €
Cargols a la llauana	12,00 €
Formatge "provolone"	7,00 €
Arròs (20 minuts)	12,00 €
Pop amb patata al caliu	14,00 €

### ENTRANTS

Amanida verda	5,00 €
Amanida de formatge de cabra de la comarca	9,50 €
Embotit de pagès	10,00 €
Espatlla Ibèrica (100% bellota, tallada a ma)	17,00 €
Cargols en salsa	14,00 €
Formatges de la comarca (cabra i vaca)	12,00 €
Anxoves selectes	8,00 €
Croquetes de cocido	7,00 €
Empanades de vedella (1 un)	3,00 €
Patates fregides	3,50 €
Macarrons	8,00 €
Canelons	9,00 €

Torrades, tomàquet i oli 1,20 €  
(Preu per persona - es facturarà a tota la taula)

## SEGONS a la brasa

### PEIX

Llobarro	15,00 €
Orada	15,00 €

### CARNES

Botifarra de pagès	7,00 €
Combinat de botifarres (pagès, perol i criollo)	9,00 €
"Chorizo criollo" fet a casa	8,00 €
Secret Ibèric	14,00 €
Combinat ibèric (costelles, galta i secret)	16,00 €
Costelles de xai	19,00 €
Entrecot de vedella de la comarca	18,00 €
"Asado de tira" (xurrasco)	11,00 €
"Entraña"	13,00 €
"Matambre"	14,00 €
"Vacío"	12,00 €
Pollastre de pagès	9,00 €
Magret d'ànec de l'Empordà (peces senceres)	18,00 €

## CARNES ESPECIALS

"Xuleton" de vaca (maduració pròpia)	50,00 €
<i>Preu per kg</i>	
<b>Filet de vaca</b>	24,00 €
<i>Al punt, es desfà en boca</i>	
<b>Entrecot de "Angus"</b>	28,00 €
<i>Engreixat a la comarca, al punt de infiltració de greix</i>	
<b>Tataki d'Angus</b>	18,00 €
<i>Excel·lent infiltració</i>	
<b>Hamburguesa de "Angus"</b>	9,00 €
<i>Feta a ma</i>	
<b>"Bife" de vedella</b>	20,00 €
<i>Típic tall argentí</i>	

### T-bone (entrecot amb filet):

Vedella de la comarca	22,00 €
Angus (segons disponibilitat)	32,00 €

## MENÚS

Els menús són per compartir. (amb guarnició de brasa)

### Inclou aigua - Resta de begudes a part

#### Primer:

Embotit de pagès i amanida verda

#### Segon:

**MENÚ D'ARRÒS** 23,00 €

(preu per persona - mínim 2)

Arròs a la brasa. De carn, de verdures o carn i verdures

**MENÚ (a escollir):** 27,00 €

Secret Ibèric

Peix

Xai

"Entraña"

Entrecot de vedella de la comarca

#### Postres:

Flam de la casa amb nata, Crema catalana, logurt natural, fruita del temps, sandvitx-gelat

Dic'21

# ELS VINS

## VINS AMB BOMBOLLES:

<b>LA PLANTA Brut Reserva de Vendrell Olivella</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada – Criança mínima de 24 mesos</i>	
<b>RIMARTS Brut Nature Reserva 24</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Macabeu, parellada i xarel.lo- Criança mínima de 24 mesos – ECO certificat</i>	
<b>MARTÍNEZ ROSÉ</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada- Criança mínima de 60 mesos – ECO certificat</i>	
<b>RECAREDO Terrers Brut Nature Gran Reserva</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada- Criança mínima de 60 mesos – ECO certificat</i>	

## BLANCS I RADIANTS:

<b>SEGADORS - Espolla - DO Empordà</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Vi de la casa</i>	

## PROP DE CASA, L'EMPORDÀ:

<b>MALLOLET – Roig Parals (Mollet de Perelada)</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Garnatxa blanca i macabeu</i>	
<b>VIDA EN BLANC – Mas Vida (Cistella)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Sauvignon blanc i chardonnay - ECO certificat</i>	

## ALTRES ZONES A TENIR EN COMPTE:

<b>GUILLAMINA – Celler Cercavins (Costers del Segre)</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Xarel.lo 100%- Criança amb lies</i>	
<b>K-NAIA- Bodegas Naia (Rueda)</b>	<b>13,00 €</b>
<i>Verdejo 100%</i>	
<b>BARBUNTÍN - Quinta de Couselo (Rias Baixas)</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Albariño 100%</i>	

## LA SEDUCCIÓ DEL ROSAT

<b>SEGADORS - Espolla - DO Empordà</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Vi de la casa</i>	
<b>ROSAT DE LLÀGRIMA- Mas Comtal (Penedès)</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Merlot 100% - ECO certificat</i>	
<b>ROSADO DE SILOS – Cillar de Silos (Ribera del Duero)</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Tinta fina 100%</i>	

## L'ELEGÀNCIA DEL NEGRE

<b>SEGADORS - Espolla - DO Empordà</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Vi de la casa</i>	

## PROP DE CASA, L'EMPORDÀ!

<b>BABALÀ Negre Eixerit- Coop. D'Espolla</b>	<b>13,00 €</b>
<i>Lladoner negre i lladoner roig- Lleuger pas per bota</i>	
<b>VIDA EN NEGRE – Mas Vida (Cistella)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Samsó, merlot i ull de llebre – ECO certificat</i>	
<b>LA BOTERA- Roig Parals (Mollet de Perelada)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Samsó i garnatxa- Criança de 9 mesos en roure francès</i>	
<b>QUINDALS- Mas Estela (Selva de Mar) – Agricultura</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Garnatxa i samsó- Fermentat i criat en àmfores d'argila – ECO certificat</i>	

## ALTRES ZONES DE CATALUNYA:

<b>LO NOI DEL SAXO – Bielsa&amp;Ruano (Terra Alta)</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Garnatxa 80% i syrah</i>	
<b>JOSEP FORASTER TREPAT – Mas Foraster (Conca de Trepat)</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Trepat 100% - Criad 6 mesos en tines de roure francès</i>	
<b>PLANELLA – Joan d'Anguera (Montsant) - Agricultura</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Samsó i syrah- Fermentat en dipòsits de formigó i criat 12 mesos en roure francès</i>	
<b>L'ESTACA - Trossos del Priorat (Priorat)</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Garnatxa 100% – Criad 12 mesos en roure francès- ECO certificat</i>	
<b>FERRER BOBET (Priorat)</b>	<b>38,00 €</b>
<i>Samsó, garnatxa negra, syrah i cab sauvignon – Criad 12 mesos en roure francès</i>	

## VINS NACIONALS:

<b>EREMUS - Páramo Arroyo (Ribera del Duero)</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Tinta fina 100% - Criad 6 mesos en roure americà i francès</i>	
<b>CILLAR DE SILOS Crianza (Ribera del Duero)</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Tinta fina 100%- Criança de 13 mesos en roure francès</i>	
<b>MICROCOSMICO GARNACHA – Bodegas Frontonio</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Tempranillo 100%- Criança de 5 mesos en roure francès</i>	
<b>ENELDO Crianza – Carlos Serres (Rioja)</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Tempranillo 100%- Criança de 12 mesos en roure americà</i>	
<b>EGUREN UGARTE Reserva (Rioja)</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Tempranillo 95% i graciano - Criança de 15 mesos en roure francès i americà,</i>	

## SELECCIÓ DE VINS INTERNACIONALS:

<b>LOTE 44 - Malbec (Mendoza- Argentina)</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Malbec 100%- Curta criança en barrica</i>	
<b>CHENTO Malbec- Cuarto Dominio (Mendoza- Argentina)</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Malbec 100%- Criad 10-12 mesos en roure francès</i>	
<b>CASA SILVA Reserva Carmenere- Casa Silva (Colcha)</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Carmenère 100%- Criança del 60% del vi en roure francès durant 8 mesos</i>	