



quatre
focs

autèntica brasa

CARTA

PRECOR CON IVA INCLUIDO

PRIMERS

A LA BRASA

Xampinyons	8,00 €
Xampinyons portobello farcits de formatge de cabra	9,00 €
Verdures de temporada	11,00 €
Carxofes (en temporada)	9,00 €
Cargols a la llauna	12,00 €
Formatge "provolone"	7,00 €
Arròs (20 minuts)	12,00 €
Pop amb patata al caliu	15,00 €

ENTRANTS

Amanida verda	6,00 €
Amanida de formatge de cabra de la comarca	9,50 €
Embotit de pagès	11,00 €
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	7,50 €
Empanades de vedella (1 un)	3,00 €
Patates fregides	3,50 €
Macarrons	8,00 €
Canelons	9,00 €
Torrades, tomàquet i oli (Preu per persona - es facturarà a tota la taula)	1,30 €

SEGONS a la brasa

PEIX

Llobarro	15,00 €
Orada	15,00 €

CARNS

Botifarra de pagès	7,00 €
Combinat de botifarres (pagès, perol i criollo)	10,00 €
"Chorizo criollo"	8,00 €
Secret Ibèric	15,00 €
Combinat ibèric (costelles, galta i secret)	17,00 €
Costelles de xai	21,00 €
Entrecot vedella de la comarca (500 grs.aprox.)	19,00 €
"Asado de tira" (xurrasco)	12,00 €
"Entraña"	14,00 €
"Matambre"	15,00 €
"Vacío"	12,00 €
Pollastre de pagès	9,00 €
Magret d'ànec de l'Empordà (peces senceres)	19,00 €

CARNS ESPECIALS

"Xuleton" de vaca (maduració pròpia)	55,00 €
<i>Preu per kg</i>	
Filet de vaca	24,00 €
<i>Al punt, es desfà en boca</i>	
Entrecot de "Angus" (500 grs.aprox.)	32,00 €
<i>Engreixat a la comarca, al punt de infiltració de greix</i>	
Tataki d'Angus	19,00 €
<i>Excel·lent infiltració</i>	
Hamburguesa de "Angus"	9,00 €
<i>Feta a ma</i>	
"Bife" de vedella	21,00 €
<i>Típic tall argentí</i>	

T-bone (entrecot amb filet):

Vedella de la comarca	23,00 €
Angus (segons disponibilitat)	34,00 €

MENÚS

Els menús no 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

May'22

ELS VINS

VINS AMB BOMBOLLES:

LA PLANTA Brut Reserva de Vendrell Olivella	17,00 €
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada – Criança mínima de 24 mesos</i>	
RIMARTS Brut Nature Reserva 24	17,00 €
<i>Macabeu, parellada i xarel.lo- Criança mínima de 24 mesos – ECO certificat</i>	
MARTÍNEZ ROSÉ	18,00 €
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada- Criança mínima de 60 mesos – ECO certificat</i>	
RECAREDO Terrers Brut Nature Gran Reserva	28,00 €
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada- Criança mínima de 60 mesos – ECO certificat</i>	

BLANCS I RADIANTS:

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

PROP DE CASA, L'EMPORDÀ:

MALLOLET – Roig Parals (Mollet de Perelada)	15,00 €
<i>Garnatxa blanca i macabeu</i>	

VIDA EN BLANC – Mas Vida (Cistella)	17,00 €
<i>Sauvignon blanc i chardonnay - ECO certificat</i>	

ALTRES ZONES A TENIR EN COMPTE:

GUILLAMINA – Celler Cercavins (Costers del Segri)	13,00 €
<i>Xarel.lo 100%- Criança amb lies</i>	

K-NAIA- Bodegas Naia (Rueda)	14,00 €
<i>Verdejo 100%</i>	

BARBUNTÍN - Quinta de Couselo (Rias Baixas)	16,00 €
<i>Albariño 100%</i>	

LA SEDUCCIÓ DEL ROSAT

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

ROSAT DE LLÀGRIMA Mas Comtal (Penedès)	15,00 €
<i>Merlot 100% - ECO certificat</i>	

ROSADO DE SILOS – Cillar de Silos (Ribera del D	16,00 €
<i>Tinta fina 100%</i>	

L'ELEGÀNCIA DEL NEGRE

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

PROP DE CASA, L'EMPORDÀ!

BABALÀ Negre Eixerit- Coop. D'Espolla	14,00 €
<i>Lladoner negre i lladoner roig- Lleuger pas per bota</i>	

VIDA EN NEGRE – Mas Vida (Cistella)	18,00 €
<i>Samsó, merlot i ull de llebre – ECO certificat</i>	

LA BOTERA- Roig Parals (Mollet de Perelada)	18,00 €
<i>Samsó i garnatxa- Criança de 9 mesos en roure francès</i>	

QUINDALS- Mas Estela (Selva de Mar) – Agricultura	20,00 €
<i>Garnatxa i samsó- Fermentat i criat en àmfores d'argila – ECO certificat</i>	

ALTRES ZONES DE CATALUNYA:

JOSEP FORASTER TREPAT – Mas Foraster (Conca de	20,00 €
<i>Trepat 100% - Criad 6 mesos en tines de roure francès</i>	

PLANELLA – Joan d'Anguera (Montsant) - Agricultura	22,00 €
<i>Samsó i syrah- Fermentat en dipòsits de formigó i criat 12 mesos en roure francès</i>	

L'ESTACA - Trossos del Priorat (Priorat)	22,00 €
<i>Garnatxa 100% – Criad 12 mesos en roure francès- ECO certificat</i>	

VINS NACIONALS:

EREMUS - Páramo Arroyo (Ribera del Duero)	15,00 €
<i>Tinta fina 100% - Criad 6 mesos en roure americà i francès</i>	

CILLAR DE SILOS Crianza (Ribera del Duero)	24,00 €
<i>Tinta fina 100%- Criança de 13 mesos en roure francès</i>	

MICROCOSMICO GARNACHA – Bodegas Frontonio	18,00 €
<i>Tempranillo 100%- Criança de 5 mesos en roure francès</i>	

ENELDO Crianza – Carlos Serres (Rioja)	13,00 €
<i>Tempranillo 100%- Criança de 12 mesos en roure americà</i>	

EGUREN UGARTE Reserva (Rioja)	23,00 €
<i>Tempranillo 95% i graciano - Criança de 15 mesos en roure francès i americà,</i>	

SELECCIÓ DE VINS INTERNACIONALS:

NUNA Malbec (Mendoza- Argentina)	18,00 €
<i>Malbec 100%- ECO - Lujan de Cuyo</i>	

CHAKANA ESTATE SELECTION Lujan de Cuyo (Mendoza- Argentina)	24,00 €
<i>Malbec 100%- ECO</i>	

CASA SILVA Reserva Carmenere- Casa Silva (Colchagua- Xile)	18,00 €
<i>Carmenère 100%- Criança del 60% del vi en roure francès durant 8 mesos</i>	