



quatre  
focs

*autèntica brasa*

**CARTA**

PRECISE CON IVA INCLUSA

## PRIMERS

### A LA BRASA

Xampinyons	8,00 €
Xampinyons portobello farcits de formatge de cabra	9,00 €
Cargols a la llauna	12,00 €
Formatge "provolone"	7,00 €
Arròs (20 minuts)	12,00 €
Arros mar i montanya (20 minuts) (costello de porc, salsitxes, sipia, calamar, gambes)	18,00 €
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	14,00 €
Espatlla Ibèrica (100% bellota, tallada a ma)	17,00 €
Carpaccio de vedella	9,50 €
Cargols en salsa	14,00 €
Formatges de la comarca (cabra i vaca)	12,00 €
Anxoves selectes	8,00 €
Pollastre arrebosat al "ximi"	8,50 €
Empanades de vedella (1 un)	3,00 €
Patates fregides	3,50 €
Macarrons	8,00 €
Torrades, tomàquet i oli	1,50 €

(Preu per persona - es facturarà a tota la taula)

## SEGONS a la brasa

### PEIX

Llobarro	16,00 €
Orada	16,00 €

### 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 €
"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)	22,00 €

## CARNES ESPECIALS

"Xuleton" de vaca (maduració pròpia)	60,00 €
<i>Preu per kg</i>	
Filet de vedella	22,00 €
<i>Al punt, es desfà en boca</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>	
Entrecot vedella	19,00 €
<i>Vedella de la comarca (500 grs.aprox.)</i>	

## MENÚ ARGENTINO (MINIM 2 PERS.)

32,00€ P/P

Els menús no són per compartir. (amb guarnició de brasa)

**Incluye agua - Resto de bebidas aparte**

### Primer:

Ensalada verde

Empanada

### Segon:

Chorizo criollo

Morcilla de cebolla

Molleja y Chinchulines

Asado

### Postre:

Flan de la casa con "Dulce de leche"

## MENÚ INFANTIL 14€ (p/petits)

**1** Plat combinat de macarrons, hamburguesa d'Angus i patates fregides. Postre i aigua

**2** Plat combinat de macarrons, tires de pollastre arrebosat i patates fregides. Postre i aigua



# ELS VINS

## VINS AMB BOMBOLLES:

<b>LA PLANTA Brut Reserva de Vendrell Olivella</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada – Criança mínima de 24 mesos</i>	
<b>RIMARTS Brut Nature Reserva 24</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Macabeu, parellada i xarel.lo- Criança mínima de 24 mesos – ECO certificat</i>	
<b>MARTÍNEZ ROSÉ</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Xarel.lo, macabeu i parellada- Criança mínima de 60 mesos – ECO certificat</i>	
<b>RECAREDO Terrers Brut Nature Gran Reserva</b>	<b>29,00 €</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>9,50 €</b>
<i>Vi de la casa</i>	
<b>PROP DE CASA, L'EMPORDÀ:</b>	
<b>MALLOLET – Roig Parals (Mollet de Perelada)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Garnatxa blanca i macabeu</i>	
<b>VIDA EN BLANC – Mas Vida (Cistella)</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Sauvignon blanc i chardonnay - ECO certificat</i>	

## ALTRES ZONES A TENIR EN COMPTE:

<b>GUILLAMINA – Celler Cercavins (Costers del Segre)</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Xarel.lo 100%- Criança amb lies</i>	
<b>K-NAIA- Bodegas Naia (Rueda)</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Verdejo 100%</i>	
<b>BARBUNTÍN - Quinta de Couselo (Rias Baixas)</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Albarinyo 100%</i>	

## LA SEDUCCIÓ DEL ROSAT

<b>SEGADORS - Espolla - DO Empordà</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Vi de la casa</i>	
<b>ROSAT DE LLÀGRIMA Mas Comtal (Penedès)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Merlot 100% - ECO certificat</i>	
<b>ROSADO DE SILOS – Cillar de Silos (Ribera del Duero)</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Tinta fina 100%</i>	

## L'ELEGÀNCIA DEL NEGRE

<b>SEGADORS - Espolla - DO Empordà</b>	<b>9,50 €</b>
--	---------------

*Vi de la casa*

## PROP DE CASA, L'EMPORDÀ!

<b>BABALÀ Negre Eixerit- Coop. D'Espolla</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Lladoner negre i lladoner roig- Lleuger pas per bota</i>	
<b>VIDA EN VERMELL – Mas Vida (Cistella)</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Samsó, merlot i ull de llebre – ECO certificat</i>	
<b>SIN SULFITOS</b>	
<b>LA BOTERA- Roig Parals (Mollet de Perelada)</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Samsó i garnatxa- Criança de 9 mesos en roure francès</i>	
<b>QUINDALS- Mas Estela (Selva de Mar)</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Agricultura bio dinàmica</b>	
<i>Garnatxa i samsó- Fermentat i criat en àmfores d'argila – ECO certificat</i>	

## ALTRES ZONES DE CATALUNYA:

<b>TERÀPIA - Vins del Tros (Terra Alta)</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Garnatxa i morenillo</i>	
<b>JOSEP FORASTER TREPAT – Mas Foraster (Conca de Barberà)</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Trepat 100% - Criad 6 mesos en tines de roure francès</i>	
<b>PLANELLA – Joan d'Anguera (Montsant)</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Agricultura bio dinàmica</b>	
<i>Samsó i syrah- Fermentat en dipòsits de formigó i criat 12 mesos en roure</i>	
<b>L'ESTACA - Trossos del Priorat (Priorat)</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Garnatxa 100% – Criad 12 mesos en roure francès- ECO certificat</i>	

## VINS NACIONALS:

<b>RUBEN RAMOS - (Ribera del Duero)</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Tempranillo 100% - Criad 6 mesos en roure americà</i>	
<b>CILLAR DE SILOS Crianza (Ribera del Duero)</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Tinta fina 100%- Criança de 13 mesos en roure francès</i>	
<b>MICROCOSMICO GARNACHA – Bodegas Frontonio (Valdeji (Valdejalón)</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Garnatxa 100%- Criança de 10 mesos</i>	
<b>ENELDO Crianza – Carlos Serres (Rioja)</b>	<b>16,00 €</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>NUNA Malbec (Mendoza- Argentina)</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Malbec 100%- ECO - Lujan de Cuyo</i>	
<b>CHAKANA ESTATE SELECTION Lujan de Cuyo (Mendoza- Argentina)</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Malbec 100%- ECO</i>	
<b>CASA SILVA Reserva Carmenere- Casa Silva (Colchagua- Xile)</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Carmenère 100%- Criança del 60% del vi en roure francès durant 8 mesos</i>	