

Per començar / Para empezar

Amanida de gambes amb encenalls de pernil ibèric.

Ensalada de gambas con virutas de jamón ibérico.

Xatonada amb salsa de calçots.

Xatonada (escarola, bacalao con salsa de calçots i anchoas).

Carxofes amb saltejat de bolets i foie.

Alcachofas con salteado de setas y foie.

Caneló cruixent de camembert.

Canelón crujiente de camembert.

Vieires amb cansalada i parmentier de patata.

Vieiras con panceta y parmentier de patata.

Ous de corral amb foie, patates i tòfona.

Huevos de corral con foie, patatas y trufa.

Biquini amb formatge gouda trufat i micuit casolà.

Bikini con queso gouda trufado y micuit casero.

Coca amb ceba caramelitzada, formatge, poma i micuit.

Coca con cebolla caramelizada, queso, manzana y micuit.

Coca de sardines amb tomàquet confitat i alberginia fumada.

Coca de sardinas con tomate confitado y berenjena ahumada.

Coca de carpaccio de magret amb encenalls de micuit.

Coca de carpaccio de magret con virutas de micuit.

Escalivada.

Escalivada.

Cargols a la llauna.

Caracoles a la *llauna*.

Pernil ibèric pur de gla Reserva Uve.

Jamón ibérico puro de bellota Reserva Uve.

Arròs a la cassola amb conill (mínim 2 persones).

Arroz a la cazuela con conejo (mínimo 2 personas).

Arròs de gamba a la llauna al forn.

Arroz seco de gamba a la *llauna* al horno.

BRASA

Carn de corder.
Carne de cordero.

Peus de porc a la brasa.
Manitas de cerdo a la brasa.

Teclat de costella de porc a la brasa.
Teclado de costilla de cerdo a la brasa.

Llom ibèric a la brasa.
Lomo ibérico a la brasa.

Magret d'ànec a la brasa.
Magret de pato a la brasa.

Pluma ibèrica.
Pluma ibérica.

Entrecot a la brasa.
Entrecot a la brasa.

Filet de vedella a la brasa.
Solomillo de ternera a la brasa.

Filet de vedella a la brasa amb foie.
Solomillo de ternera a la brasa con foie.

Mitjana de Nebraska (excel·lent carn d'importació).
Mitjana de Nebraska (excelente carne de importación).

Steak tartar.

CARNS CURADES **CARNES CURADAS**

Chuletón Rubia gallega (35 - 40 días curación)

T- bone (20 - 30 días curación)

Tomahaw de vedell
Tomahaw de novillo

CUINATS
COCIDOS

Caneló de galta de vedella trufat.
Canelón de carrillera de ternera trufado.

Cassola de conill amb bolets.
Cazuela de conejo con setas.

Galta de porc ibèric pur de gla a la cassola.
Carrillera de cerdo ibérico puro de bellota a la cazuela.

Peus de porc a la cassola amb naps i pastanaga.
Manitas de cerdo a la cazuela con nabos y zanahorias.

PEIX
PESCADO

Bacallà a les brases.
Bacalao a las brasas.

Bacallà amb allioli sobre un llit d'escalivada.
Bacalao con allioli sobre un lecho de escalivada.

Tonyina a les brases amb verduretes.
Atún a las brasas con verduritas.

POSTRE SENSE SUCRE – POSTRE SIN AZÚCAR

Raviolis de taronja, xocolata i maduixa.

Raviolis de naranja, chocolate y fresas.

Fondant de xocolata i gelat de cafè.

Fondant de chocolate y helado de café.

SENSE GLUTEN / SIN GLUTEN

Soufflé de xocolata amb gelat de vainilla Tahití.

Soufflé de chocolate con helado de vainilla Tahití.

PER ACOMPANYAR EL MOMENT DOLÇ PARA ACOMPAÑAR EL MOMENTO DULCE

Licor de Raïm / Licor de Uva.
Mistel-la de Muscat / Mistela de Muscat.

Copa de Cava Rosat de Trepat.
Copa de Cava Gran Reserva 2014.

MOMENT DOLÇ / MOMENTO DULCE

Bunyols de xocolata amb sorbet de coco.
Buñuelos de chocolate con sorbete de coco.

Mil fulles amb crema de la padrina.
Mil hojas con crema de la abuela.

Gelat de formatge idiazabal, codonyat i coca de fruits secs.
Helado de queso idiazabal, membrillo y torta de frutos secos.

Raviolis de llimona amb crema de yogurt grec.
Raviolis de limón con crema de yogurt griego.

Coulant d'avellana, crumble i sorbet de gerds.
Coulant de avellana, crumble y sorbete de frambuesa.

Postre crema catalana by cal travé.
Postre crema catalana by cal travé.

Copa Grega - sorbet iogurt, coulis fruites vermelles i crumble d'avellana.
Copa Griega - sorbete yogurt, coulis frutas rojas y crumble de avellana.

Copa Italiana – gelat mascarpone, café espresso i crumble cacau.
Copa Italiana – helado mascarpone, café expreso y crumble de cacao.

Els postres són elaborats artesanalment pel nostre reboster.
Los postres estan elaborados artesanalmente por nuestro repostero.



restaurant, bodega i casa rural sanstrave



travesures



sanstrave