

Per començar / Starters

Amanida de gambes amb encenalls de pernil ibèric.

Prawn salad with thin slices of traditional Iberian ham.

**Amanida de salmó i tomàquets del nostre hort,
regada amb vinagreta dolça de pinyons.**

Salmon salad with organic tomatoes from our garden.

Tàrtar de tonyina vermella.

Tuna tartare.

Mil fulls de micuit casolà i poma.

Homemade mi-cuit and apple strudel.

Caneló cruixent de camembert.

Crispy Camembert cannelloni.

Vieires amb cansalada i parmentier de patata.

Scallops with bacon and potato parmentier.

Ous de corral amb foie, patates i tòfona.

Free-range eggs with foie, potatoes and truffle.

Coca amb ceba caramelitzada, formatge, poma i micuit.

Catalan coca with caramelized onions, cheese, apple and mi-cuit.

Coca de sardines amb tomàquet confitat i albergínia fumada.

Catalan coca with sardine, caramelized tomatoes and smoked aubergine.

Escalivada.

Flame-grilled vegetables.

Cargols a la llauna.

Traditional Catalan snails “in the tin”.

Pernil ibèric pur de gla (*Maldonado, Uve*).

100 % pure acorn-fed Iberian ham (*Maldonado, Uve*).

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

Cal Travé traditional rabbit paella (2 people minimum).

Arròs sec de gamba a la llauna al forn.

Oven-baked prawn rice “in the tin”.

GRILL

Carn de corder.

Flame-grilled mutton.

Peus de porc a la brasa.

grilled pork feet.

Teclat de costella de porc a la brasa.

Flame-grilled pork ribs.

Llom ibèric a la brasa.

Flame-grilled Iberian loin.

Magret d'ànec a la brasa.

Flame-grilled duck magret.

Pluma ibèrica.

Traditional Iberian pork steaks.

Entrecot de bou a la brasa.

Flame-grilled beef entrecote.

Filet de vedella a la brasa.

Flame-grilled sirloin steak.

Filet de vedella a la brasa amb foie.

Flame-grilled sirloin steak with foie.

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

Nebraska beef entrecote (excellent imported meat).

Steak tartar.

Steak tartare.

CURED MEAT

Galician Blonde Steak (35 - 40 days healing)

T-bone (20 - 30 days healing)

Beef tomahaw

CUINATS **COOKED**

Caneló de galta de vedella trufat.
Truffled beef cheek cannelloni.

Cassola de conill amb bolets.
Rabbit casserole with wild mushrooms.

Galta de porc ibèric pur de gla a la cassola.
Iberian pork cheek stew.

Peus de porc a la cassola amb naps i pastanaga.
Pork feet stew.

PEIX **FISH**

Bacallà a les brases.
Flame grilled codfish.

Bacallà amb allioli sobre un llit d'escalivada.
Codfish with allioli.

Tonyina a les brases amb verduretes.
Flame grilled tuna with vegetables.

POSTRE SENSE SUCRE – SUGAR FREE DESSERTS

Raviolis de llimona amb crema de iogurt grec.

Lemon ravioli with Greek yoghurt cream.

Soufflé de xocolata, amb crumble i gelat de cafè.

Chocolate soufflé, with crumble and coffee ice cream.

SENSE GLUTEN / GLUTEN FREE

Soufflé de xocolata amb gelat de cafè.

Chocolate soufflé with coffee ice cream.

Cheesecake i sorbet de Fabius.

Cheesecake and blueberry sorbet.

PER ACOMPANYAR EL MOMENT DOLÇ HOMEMADE DIGESTIVES

Licor de Raïm.

Grape liqueur.

Copa de Cava Rosat de Trepat.

Rosé Trepat Cava (glass).

Copa de Cava Gran Reserva 2011.

Gran Reserva 2014 Cava (glass).

MOMENT DOLÇ / SWEET MOMENT

Bunyols de xocolata amb sorbet de coco.

Chocolate fritters with coconut sorbet.

Mil fulles amb crema de la padrina.

Grandma's cream strudel.

Avellana i xocolata.

Hazelnut and chocolate.

Gelat de formatge idiazabal, codonyat i coca de fruits secs.

Traditional *idiazabal* sheep cheese ice cream, quince and Catalan coca with nuts.

Coulant d'avellana, crumble i sorbet de gerds.

Hazelnut lava cake, crumble and raspberry sorbet.

L'ou.

The egg.

Cheesecake i sorbet de nabius.

Cheesecake and blueberry sorbet.

Copa Grega - sorbet iogurt, coulis fruites vermelles i crumble d'avellana.

Greek cup - yoghurt sorbet, red fruit coulis and hazelnut crumble.

Copa Italiana – gelat mascarpone, cafè espresso i crumble de cacau.

Italian cup - mascarpone ice cream, espresso and chocolate crumble.

Les postres són elaborades artesanalment pel nostre reboster.

All desserts are handmade by our pastry chef.



restaurant, bodega i casa rural sanstrave



travesures



sanstrave