LOS CLÁSICOS

Pan de payés IGP con tomate / 2,5

Croqueta de lomo ibérico de bellota / 3

Chips de torreznos de Soria con tajín y lima / 8

Chorizo picante de buey "El Capricho" / 12

Cecina de vaca nacional, queso de oveja curado y almendra frita / 14

Gilda de anchoa / 2,5

Coca de pan con tomate y sobrasada Xesc Reina / 9

Brioche de anchoa del Cantábrico y mantequilla casera de vaca madurada / 7

Bomba a la brasa estilo Candela / 5.5

Esto sí son bravas / 7,5

Buñuelos de bacalao con miel trufada / 12 - (4 ud)

Ensalada de tomates de temporada y boquerones en vinagre / 11

Ensaladilla rusa con piparras v huevo frito con "puntilla" / 11

Tortilla de patata con cebolla hecha à la minute con sobrasada de Xesc Reina / 12

Calamarcitos a la brasa sobre ajo morcilla de Jaén y refrito de ajos / 16,5

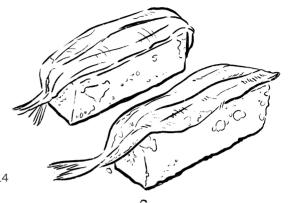
Bikini de brioche planchado con mantequilla de trufa, carrillera de ternera y queso provolone / 16

Albóndigas "de la leche" de cerdo de Cal Rovira y "cap i pota" / 15

Tartar de atún sobre aquacate a la brasa / 16

Croissant de steak tartar de vaca a la brasa con cremoso de vema picante / 13

Carrillera de ternera quisada 12 horas con papas y huevo frito / 17



BRASA

Chuletón de lomo bajo madurado 45 días / 8,5 los 100 g

Butifarra casera de buey madurado / 12

Entraña de ternera con chimichurri / 19

Hamburguesa de buey "El Capricho" con salsa New York v cheddar ahumado / 14



Costillar Black Angus a baja temperatura con puré de coliflor tostada / 26

NUESTROS PANES

Larga fermentación, harinas de alta calidad, masa madre de cultivo propio, cocidos en horno con suela de piedra.

Pan de Payés IGP / 2 1er Premio al Mejor Pan de Pagès Catalán 2022 y 2024



IVA incluido. Precios en euros.

Por favor, comunique al personal de sala cualquier tipo de intolerancia. Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos declarados en el reglamento 1169/2011 de la U.E. Si padece intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.