



RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

— MASIA SANT CUGAT —

CARTA

DÉJEME QUE LE RECOMIENDE...

En primer lugar, sepa que **CASA FUSTER** es un referente en Receta de **Cocina Tradicional**, donde la Parrilla Vasca y el Horno de Leña son también el corazón de nuestra filosofía gastronómica, centrada en la calidad de su producto.

Mire, si usted se dispone a realizar una buena faena en buena compañía, le sugiero que empiecen por **ALGUNO DE NUESTROS CLÁSICOS**, como, por ejemplo, los Torreznos de Soria con Guacamole, las Gambas al Ajillo... Sin saltarnos el Calamar Nacional salteado con Cebolla de Figueras, como mejor les venga. Y si nuestros Clásicos no le llaman la atención, le recomendamos no perderse nuestros platos más tradicionales... Desde la Escalivada a nuestra Cazuelita de Callos, sin olvidarnos de nuestro Guiso de Rabo de Toro.

Con este comienzo, los Arroces son una inmejorable opción para seguir compartiendo en la mesa con una gran variedad entre Paellas y Cazuelas, donde la **ICÓNICA** de Bogavante es nuestra especialidad y triunfa en cada mesa donde está presente.

El corazón de nuestra cocina, donde residen nuestras Brasas y el Horno de Leña, nos ofrece platos que sugerimos no perderse, como la archiconocida Pluma Ibérica flambeada con Brandy rellena de Jamón Ibérico, o nuestros productos con D.O., como son el Cochinillo de Segovia o el Cordero Lechal de Castilla.

Si la Brasa y el Horno de Leña le parecieron atractivos, déjeme que le obligue a pararse en la **PARRILLA VASCA**, donde somos especialistas y donde un producto excepcional se aúna con nuestro fuego para presentar los platos más deliciosos, como las piezas enteras de **PESCADO Y MARISCO** provenientes del Atlántico o nuestros cortes de **VACUNO MAYOR MADURADOS**, seleccionados de las mejores reses y de diferentes Orígenes.

Si las prisas le apremian y hoy no tiene tanto tiempo, no se preocupe, ya que nuestras raciones y platillos serán una buena alternativa para quedar como un perfecto anfitrión. Compartir un excepcional Jamón de Bellota como el nuestro, unas Gambas Rojas a la plancha o cualquiera de nuestras raciones de Almejas en sus diferentes estilos, son una perfecta sugerencia para degustar.

No piensen que nos olvidamos de los sibaritas de la cocina, que los paladares más exquisitos pueden deleitarse con nuevos sabores como la carne de Canguro, el **CEBÓN DE BUEY** a la Brasa, o las Ostras a la Parrilla Vasca con emulsión cítrica, platos en continua evolución para poder ofrecerle nuevos sabores y presentaciones.

Si no está para pensar y lo que desea es una solución rápida, no lo dude, acójase a uno de nuestros **Menús**, que le aseguro que no le dejarán indiferente.

Para los postres, después de cómo tiene que estar, ya no me atrevo... Pero lo que sí le puedo asegurar es que nuestro chef pastelero también le puede sorprender.

Si lo que usted buscaba era una cocina molecular llena de esferificaciones y minimalista..... Uhhhhhhhhh..... Estaba pensando qué recomendarle..... Pero, sinceramente, creo que se ha equivocado de sitio... En esta casa se viene a **comer y disfrutar**.

Espero haberle ayudado, muchas gracias.



GASTRONOMÍA

Una cocina auténtica para disfrutar de una mesa de gala

De la mano de nuestro chef Max Touré la gastronomía de la Masia Sant Cugat se diferencia no sólo por su sabor, sino también por la calidad del producto, la presentación y la autenticidad en cada plato.



MENÚ DEL MAR

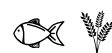
A LA PARRILLA VASCA

60,00€/comensal - Mínimo 2 comensales

¡Recomendado!

PER PICAR / PARA PICAR

Anxoves del Cantàbric en salaó sobre pa amb tomàquet i AOVE
Anchoas del Cantábrico en salazón sobre pan con tomate y AOVE



Carpaccio de salmó amb emulsió d'alvocat

Carpaccio de salmón con emulsión de aguacate



Calamar nacional saltat amb ceba confitada

Calamar nacional saltado con cebolla confitada



Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet

Ensalada de ventresca de atún y tomate



PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Peix del dia (peça sencera de llobarro, rap o orada) a la graella vasca amb refregit a la donostiarra i guarnició de verduretes saltejades Pescado del día (pieza entera de lubina, rape o dorada) a la parrilla vasca con refrito o a la donostiarra y guarnición de verduritas salteadas



POSTRE CASOLÀ A ESCOLLIR / POSTRE CASERO A ELEGIR

Recomanació del nostre cambrer

Recomendación de nuestro camarero

CELLER RECOMANAT / BODEGA RECOMENDADA

Vi blanc MARIETA Albariño D.O. Rias Baixas - 20,00€
POLVORETE Godello D.O. Bierzo - 20,00€
PROTOS 100% Verdejo D.O. Rueda - 20,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

PER PICAR / PARA PICAR

Al·lèrgens / Alérgenos:

Milfulles de patata brava amb all i oli negre, maionesa d'ají groc i salsa brava / Milhojas de patata brava con "all i oli" de ajo negro, mayonesa de ají amarillo y salsa brava



9,00€

Roll de steak tartar amb emulsió agre de mostassa / Roll de steak tartar con emulsión agria de mostaza



14,50€

Pa de brioix farcit de cua de bou amb guacamole i "pico de gallo" / Pan de brioche relleno de rabo de toro con guacamole y pico de gallo **¡Recomendado!**



5,00€/u

Croquetó de "chuletón" amb steak tartar de carn madurada / Croquetón de chuletón con steak tartar de carne madurada **Especialidad Recomendada**



5,00€/u

Cruixent de "torrezno" de Soria amb guacamole / Crujiente de torrezno de Soria con guacamole

12,50€

Gambes a l'allet / Gambas al ajillo **¡Recomendado!**



18,00€

Calamar saltejat amb ceba caramel·litzada / Calamar salteado con cebolla caramelizada



19,50€

Pernil ibèric de gla / Jamón ibérico de bellota

28,00€

"Cecina de León" / Cecina de León

21,90€

Assortiment de formatges nacionals i internacionals / Surtido de quesos nacionales e internacionales **Especialidad Recomendada**



16,00€

Cargols a la llauna amb all i oli / Caracoles "a la llauna" con alioli **Especialidad Recomendada**



15,50€

Anxoves del Cantàbric sobre pa de vidre amb tomàquet / Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate

16,00€

Cloïsses a l'Albariño o Bloody Mary (picant) / Almejas al Albariño o Bloody Mary (picante)



24,00€

Musclos al vapor o Bloody Mary (picant) / Mejillones al Vapor o Bloody Mary **¡Recomendado!**



14,50€

Pop a la gallega / Pulpo a la gallega



26,00€

Calamars a l'andalusa amb maionesa de yuzu / Calamares a la andaluza con mayonesa de yuzu



19,75€

Platet de botifarró de Burgos i xistorra de Navarra / Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra

11,95€

Pebrots del padró de la casa / Pimientos del padrón de la casa

9,50€

Gambes vermelles de Costa a la planxa (6 unitats) / Gambas rojas de Costa a la plancha (6 unidades)



21,00€

Ostra Gillaudeau N°2 / Ostra Gillaudeau N°2







5,00€/u






Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

LES NOSTRES AMANIDES / NUESTRAS ENSALADAS

Al·lèrgens / Alérgenos:

Amanida de llamàntol nacional / Ensalada de bogavante nacional <i>Especialidad Recomendada</i>		26,50€
Amanida tèbia de magret d'ànec amb bolets de cultiu i pernil d'ànec amb vinagreta de fruits secs / Ensalada tibia de magret de pato con setas de cultivo y jamón de pato con vinagreta de frutos secos		15,50€
Amanida de tomàquet Barbastre de temporada amb ventresca de bonítol, alvocat i adobats / Ensalada de tomate Barbastro de temporada con ventresca de bonito, aguacate y encurtidos <i>¡Recomendado!</i>		15,50€
Amanida Casa Fuster / Ensalada Casa Fuster (Hoja de roble mezclada con rúcula, tomate, nueces, pasas, atún, piñones, taquitos de beicon templado, queso de cabra fundido y reducción balsámica de vinagre de Módena con frambuesas)		13,90€

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Raviolis de mango flamejats farcits de formatge de cabra i salsa curri-coco / Raviolis de mango flambeado rellenos de queso de cabra y salsa curry-coco <i>¡Novedad!</i>		14,25€
Carpaccio de vaca madurada amb kumquats, salsa de miso i caviar Beluga (120 grams) / Carpaccio de vaca madurado con kumquats, salsa de miso y caviar Beluga (120 gramos)		21,50€
Caneló d'alvocat farcit de tàrtar de salmó amb escalònia caramel·litzada al balsàmic / Canelón de aguacate relleno de tartar de salmón con escalonia caramelizada al balsámico <i>¡Novedad!</i>		15,50€
Escalivada tradicional amb anxoves / Escalivada tradicional con anchoas		13,95€
Esqueixada de bacallà típica de la casa / Esqueixada de bacalao típica de la casa		14,90€

MENÚ FUSTER

50,00€/comensal - Mínimo 2 comensales

PER PICAR / PARA PICAR

Cassola de faves saltejades amb pernil i foie
Cazuela de habitas salteadas con jamón y foie

Platet de butifarró de Burgos i xistorra de Navarra
Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra

Formatge vell manxec en oli 
Queso viejo manchego en aceite

Cargols bover a la llauna
Caracoles bover a la lata

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Ració de garrinet de la Vall dels Pedroches a l'estil tradicional
Ración de cochinito del Valle de los Pedroches al estilo tradicional

Espatlleta de lletó al forn de llenya amb xampinyons i patata caliu
Paletilla de lechazo al horno de leña con champiñones y patata caliu

“Chuletón” selecció de 25/35dies de maduració - Mínim 2 comensals
Chuletón selección de 25/35 días de maduración - Mínimo 2 comensales

“Chuletón” premium de 35/60 dies de maduració - Mínim 2 comensals (Suplement 9,50€/pp)
Chuletón premium de 35/60 días de maduración - Mínimo 2 comensales (Suplemento 9,50€/pp)

POSTRE CASOLÀ A ESCOLLIR / POSTRE CASERO A ELEGIR

Recomanació del nostre cambrer
Recomendación de nuestro camarero

CELLER RECOMANAT / BODEGA RECOMENDADA

RAMÓN BILBAO ED. Crianza D.O.Ca. Rioja - 25,00€

FINCA RESALSO D.O. Ribera de Duero - 22,00€

CAN SUMOI D.O. Penedés - 23,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

MENÚ LECHAZO

50,00€/comensal - Mínimo 2 comensales

¡Especialidad!

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Botifarra de Burgos / Morcilla de Burgos "Esgarraet" de picada i pebrots rostits / Esgarraet de picadillo y pimientos asados Molletes a l'all de cabrit de llet a l'estil castellà / Mollejas al ajillo de cabrito lechal al estilo castellano

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

1/4 de lletó rostit al nostre forn de llenya en el seu propi suc
1/4 de lechal asado en nuestro horno de leña en su propio jugo

PER ACOMPANYAR / PARA ACOMPAÑAR

Bowl d'enciam fresc de l'horta amb tomàquet de la terra i ceba de Figueres / Bowl de lechuga fresca de

la huerta con tomate de la tierra y cebolla de Figueras

Pa de "torta" d'oli / Pan de torta de aceite



POSTRE / POSTRE

Recomanació del nostre cambrer
Recomendación de nuestro camarero

PER FINALITZAR / PARA FINALIZAR

Café, "rosquillas" i Licor d'Orujo
Café, rosquillas y Licor de Orujo

CELLER RECOMANAT / BODEGA RECOMENDADA

CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 24.00€
Magnum CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 48.00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Al·lèrgens / Alérgenos:

Paccheri gragnano a la carbonara amb guanciale i rovell curat / Paccheri gragnano a la carbonara con guanciale y yema curada



15,50€

Favetes baby saltejades amb pernil i foie / Habitas baby salteadas con jamón y foie

15,50€

Rovell d'ou curat amb bolets i ceps saltejats amb fines tires de papada ibèrica / Yema de huevo curado con setas y ceps salteadas con finas lonchas de papada ibérica



16,75€

Gran caneló de cua de bou estofat (Amb reducció de salsa Porto i ratlladura de foie gras) / Gran canelón de rabo de toro estofado (Con reducción de salsa Oporto y ralladura de foie gras) ¡Novedad!



18,95€

Remenat d'alls tendres i gambetes / Revoltillo de ajetes tiernos y gambitas



13,45€

Gran caneló de peus de porc amb ceps, tòfona i foie a la salsa de Porto / Gran canelón de pies de cerdo con ceps, trufa y foie a la salsa de Oporto ¡Novedad!



16,50€

Graellada de verdures a la brasa amb romesco (Pebrot vermell, espàrrecs de marge, xampinyons, panotxa, tomàquet rostit, pastanaga, albergínia, carbassó i ceba tendra) / Parrillada de verduras a la brasa con romesco (Pimiento rojo, espárragos trigueros, champiñones, mazorca, tomate asado, zanahoria, berenjena, calabacín y cebolla tierna)



17,50€

PELS NENS / PARA LOS NIÑOS

Canelons del iaio, patates i croquetes (Fins als 10 anys) / Canelones del yayo, patatas y croquetas (Hasta los 10 años)



12,50€

Macarrons bolonyesa, escalopins de pollastre i patates fregides (Fins als 10 anys) / Macarrones boloñesa, escalopines de pollo y patatas fritas (Hasta los 10 años)






12,50€




Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

ARROSSOS A LA LLENYA / ARROCES A LA LEÑA

Calderos y Cazuelas de Arroz

	Al·lèrgens / Alérgenos:	
Arròs de llamàntol nacional del nostre viver (mínim 2 comensals) / Arroz de bogavante nacional de nuestro Vivero (mínimo 2 comensales) <i>Especialidad Recomendada</i>		35,00€/pp
Arròs caldós de Llagosta (mínim 2 comensals) / Arroz caldoso de Langosta (mínimo 2 comensales) <i>Exclusivo</i>		42,00€/pp
Arròs melós de verdures, bolets de cultiu i burrata / Arroz meloso de verduras, setas de cultivo y burrata		19,50€

Paellas de la casa




Arròs de gamba vermella, calamar, musclos i pop amb maionesa de safrà / Arroz de gamba roja, calamar, mejillones y pulpo con mayonesa de azafrán		26,00€
Arròs socarrat d'ibèric amb carpaccio de peus de porc i cap i pota / Arroz socarrat de ibérico con carpaccio de pies de cerdo y "cap i pota" <i>¡Recomendado!</i>		20,50€
Fideuà a la marinera de la casa / Fideuá a la marinera de la casa		19,50€
Arròs negre amb calamaret saltat, musclo i gamba vermella de Costa amb all i oli suau / Arroz negro con chipirón salteado, mejillón y gamba roja de Costa con alioli suave		21,50€
Arròs "socarrat" de muntanya amb botifarra, bolets de temporada i ànec / Arroz socarrat de montaña con botifarra, setas de temporada y pato <i>Especialidad</i>		19,50€

Cap de setmana i festius mínim dos comensals en tots els arrossos

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto



PLATS ESPECIALS DE LA CASA / PLATOS ESPECIALES DE LA CASA

Al·lèrgens / Alérgenos:

Rellom rossini amb patata al romaní, reducció dels seus suc i escalopa de foie / Solomillo rossini con patata al romero, reducción de sus jugos y escalopa de foie <i>¡Recomendado!</i>		28,50€
Hamburguesa d'Angus de 200gr amb salsa hoisin, "jalapeños", bacó i guacamole en pa de brioix / Hamburguesa de Angus de 200gr con salsa hoisin, jalapeños, bacon y guacamole en pan de brioche		18,00€
Filet de cangur amb parmentier especiat i cruixent d'arròs ibèric / Filete de canguro con parmentier especiado y crujiente de arroz ibérico		25,50€
Terrina de xai confitat sense feina, en el seu suc, sobre llit de patata fornera / Terrina de cordero confitado sin faena, en su jugo, sobre lecho de patata panadera <i>¡Novedad!</i>		22,95€

GUISATS DEL IAIO / GUIOS DEL YAYO FUSTER

Especialidad

Caldereta de xai, recepta especial del Iaio Fuster / Caldereta de cordero, receta especial del Yayo Fuster <i>¡Recomendado!</i>		21,50€
Saltat de peus de porc sense feina (Amb foie a la salsa d'Oporto, ous ferrats i patates rostides) / Salteado de pies de cerdo sin faena (Con foie a la salsa de Oporto, huevos fritos y patatas asadas)		20,60€
Melós de vedella estofada amb rossinyols sobre parmentier trufada / Meloso de ternera estofada con rossinyols sobre parmentier trufada		20,50€
Cua de bou estofat / Rabo de toro estofado		19,50€
Cap i pota catalana / "Cap i pota" catalana		16,25€
"Callos" de la casa / Callos de la casa		16,25€

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

ESPECIALITATS EN PORC IBÈRIC / ESPECIALIDADES EN CERDO IBÉRICO

Rellom de porc ibèric a baixa temperatura amb all negre i salsa de vi negre sobre patata emmascarada / Solomillo de cerdo ibérico a baja temperatura con ajo negro y salsa de vino tinto sobre patata enmascarada

Al·lèrgens / Alérgenos:



20,40€

Ploma de porc ibèric estil Casa Fuster / Pluma de cerdo ibérico estilo Casa Fuster (Filete de pluma ibérica rellena de finas lonchas de jamón de bellota salteadas en sus virutas y flambeada al coñac) *Especialidad Recomendada*

25,95€

Presa ibèrica a la brasa (500gr) per a compartir a la pedra (recomanat per a 2 comensals) / Presa ibérica a la brasa (500gr) para compartir a la piedra (recomendado para 2 comensales) *¡Novedad!*

45,95€/pieza

LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA (JOSPER)

Entrecot de jòneg a la brasa amb la seva guarnició / Entrecot de novillo a la brasa con su guarnición

24,00€

Costella de xai / Costilla de cordero

4,50€/u

1/4 pollastre de granja / 1/4 pollo de granja

15,95€

Botifarra negra artesanal del país / Botifarra negra artesanal del país *Artesanal*

16,75€

Botifarra de pagès a la brasa / Botifarra de payés a la brasa

14,95€



GUARNICIONS / GUARNICIONES

Pebrots del “piquillo” confitats a les fines herbes / Pimientos del piquillo confitados a las finas hierbas

5,00€

Patates fregides a l'estil Casa Fuster / Patatas fritas al estilo Casa Fuster

4,00€

Verdures fresques saltades / Verduritas frescas salteadas

5,50€

Bol d'amanida verda amb enciam i ceba / Bol de ensalada verde con lechuga y cebolla

5,00€

Patata caliu / Patata caliu

4,00€

Pebrot del padró / Pimiento del padrón

9,50€

Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

DELÍCIES DEL MAR / DELICIAS DEL MAR

Al·lèrgens / Alérgenos:

Filet de turbot amb fals risotto de céleri al curri coco amb bunyol de duxelles de bolets amb caviar / Filete de rodaballo con falso risotto de céleri al curry coco y con buñuelo de duxelles de setas con caviar



26,50€

Bacallà amb carpaccio de carbassó a l'estil mediterrani amb tomàquet especiat i gel de llimona al safrà / Bacalao con carpaccio de calabacín al estilo mediterráneo con tomate especiado y gel de limón al azafrán



22,40€

Tournedó de rap amb raviolis de gambes i patata fondant a la marinera / Tournedó de rape con raviolis de gambas y patata fondant a la marinera



24,50€

Llobarro a la brasa amb taronja i els seus cruixents / Lubina a la brasa a la naranja con sus crujientes



24,50€

Pota de pop a la brasa sobre crema fina de patata morada amb pètal de tomàquet i gotes d'all i oli / Pata de pulpo a la brasa sobre crema fina de patata morada con pétalo de tomate y gotas de alioli



26,50€

Llagosta a la Eivissenca amb patates palla, ous ferrats i refregit d'alls al pebre vermell (mínim 2 comensals) / Langosta a la Ibicenca con patatas paja, huevos fritos y refrito de ajos al pimentón (mínimo 2 comensales) *Especialidad Recomendada*



39,00€/pp

ESPECIALITAT EN TONYINA BALFEGÓ / ESPECIALIDAD EN ATÚN BALFEGÓ

¡Novedad!

Sashimi de tonyina amb molles de pa amb tomàquet, maionesa de pernil i verdures “al dente” / Sashimi de atún con migas de pan con tomate, mayonesa de jamón y verduritas al dente



24,50€

Tàrtar de tonyina vermella amb tomàquet concassé i emulsió de guacamole / Tartar de atún rojo con tomate concassé y emulsión de guacamole



20,50€

Tataki de tonyina vermella amb sèsam sobre mermelada de tomàquet, cruixent de ceba i verdures “al dente” / Tataki de atún rojo con sésamo sobre mermelada de tomate, crujiente de cebolla y verduritas al dente



24,90€

Llom de tonyina vermella a la Graella Basca acompanyat de ceba macerada en soia / Lomo de atún rojo a la Parrilla Vasca acompañado de cebolla macerada en soja



26,50€

Cassola de tonyina vermella a la biscaïna amb salsa de tomàquet i pebrots confitats / Cazuela de atún rojo a la vizcaína con salsa de tomate y pimientos confitados



22,50€








Muchas gracias por su confianza, vuelva pronto

LA NOSTRA ESPECIALITAT NUESTRA ESPECIALIDAD

PEIX I MARISC A LA GRAELLA BASCA / PESCADO Y MARISCO A LA PARRILLA VASCA

Especialidad Recomendada

Al·lèrgens / Alérgenos:

Turbot / Rodaballo (pieza +/- 3kg, recomendado para 4 comensales) *		53,00€ / kg
Llobarro / Lubina (pieza +/- 1,200kg, recomendado para 2 comensales) *		59,00€ / kg
Orada / Dorada (pieza +/- 1,200kg, recomendado para 2 comensales) *		59,00€ / kg
<i>*Los pescados pueden servirse de manera tradicional o con refrito a la Donostiarra</i>		
Llagosta / Langosta (pieza +/- 700gr, recomendado para 2 comensales)		120,00€ / kg
Llamàntol / Bogavante (pieza +/- 650gr, recomendado para 2 comensales)		90,00€ / kg
Escamarlans / Cigalas		7,50€ / u
Ostra Guillaudeau N°2 / Ostra Guillaudeau N°2 aderezada con salsa de mantequilla a las finas hierbas Exclusivo		7,00€ / u

(Pregunte a nuestro personal de sala por las piezas especiales del día)





HORNO DE LEÑA / FORN DE LLENYA

¡Especialidad!

Al·lèrgens / Alérgenos:

Garrí lletó de Segovia sencer al forn de llenya (Per 4/5 comensals) / Cochinito lechal de Segovia entero al horno de leña (Para 4/5 personas)	135,00€
½ de garrí lletó de Segovia al forn de llenya (Per 3 persones) / ½ de cochinito lechal de Segovia al horno de leña (Para 3 personas)	65,00€
Ració de garrí lletó de Segovia al forn de llenya / Ración de cochinito lechal de Segovia al horno de leña	24,50€
Espatlla de lletó al forn de llenya en el seu suc / Paletilla de lechazo al horno de leña en su jugo ¡Recomendado!	26,90€
1/4 de Lletó Rostit al forn de llenya amb els seus sucs acompanyat d'amanida verda (mínim 2 comensals) / 1/4 de Lechazo Asado al horno de leña en sus jugos acompañado de ensalada verde (mínimo 2 comensales) ¡Recomendado!	28,00€/pp

BOU I BOVÍ AL FORN DE LLENYA / BUEY Y VACUNO AL HORNO DE LEÑA

Steak tartar de filet de vaca madurada +45 dies amb emulsió de mostassa i cruixent de pa / Steak tartar de solomillo de vaca madurada +45 días con emulsión de mostaza y crujiente de pan	   	26,40€
Filet de vedella del País Basc de raça Pirinenca d'origen / Solomillo de ternera del País Vasco de raza Pirenaica de origen		26,50€
“Cebón” de bou Barroso Colorado / Cebón de buey Barroso Colorado (Pieza de carne de buey cebado de más de 48 meses de edad, de 30 días de maduración 500gr aprox) para compartir a la piedra (recomendado para 2 comensales) Novedad Recomendada		52,95€/pieza
“Chuletón” Selecció boví major 25/35 dies de maduració / Chuletón selección vacuno mayor 25/35 días de maduración		53,50€/kg
“Chuletón” Premium boví major 35/60 dies de maduració / Chuletón Premium vacuno mayor 35/60 días de maduración		63,50€/kg
Tomahawk 35/60 dies de maduració de selecció boví major de raça pirinenca / Tomahawk 35/60 días de maduración de selección vacuno mayor de raza pirenaica		60,00€/kg