

## ENTRANTES

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO Y QUESO DE CATÍ	16
PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE "COLGAR", ACEITE "XIUERT" Y ALIOLI	3,50
PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA"	9
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA	14
TORREZNO CON COMPOTA DE MANZANA PICANTE	13
CROQUETAS CASERAS DE COCIDO (6UD)	11
CROQUETAS DE IBÉRICO (6UD)	10
CROQUETAS DE BACÓN (6UD)	10
TABLA DE CRIANZA PARA DIPPEAR (NUGGETS Y FINGERS DE TERNERA, CROQUETAS DE IBÉRICO Y DOS SALSAS)	15
NUESTROS NACHOS	14
GAMBÓN AL AJILLO (8UD)	15
GAMBÓN A LA PLANCHA (8UD)	15
BOQUERONES FRITOS	12
CALAMARES A LA ANDALUZA	12
SEPIA CON SALSAS VERDES	12
PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA NEGRA Y ALIOLI DE PIMENTÓN	18
MEJILLONES "AL VAPOR"	10
MEJILLONES A LA MARINERA	11
TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO Y CARAMELO DE SOJA	15
ENSALADILLA RUSA CASERA	11
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA	11
PIMIENTOS DEL PADRÓN	9

## ENSALADAS

RIBAMAR	13
MEZCLUM DE BROTES CON TOMATE DE TEMPORADA, QUESO DE CABRA, PASAS Y FRUTOS SECOS CON ALIÑO DE MERMELADA DE TOMATE.	
CAPRESE	13
TOMATE DE TEMPORADA, BURRATA ITALIANA, ACEITUNAS NEGRAS, FRUTOS SECOS, PESTO CASERO Y ACEITE "XIUERT"	
SERRA D'IRTA	12
MEZCLUM DE LECHUGAS Y BROTES, REMOLACHA, ZANAHORIA, PEPINO, TOMATE DE TEMPORADA, AGUACATE, MAIZ Y ESPÁRRAGOS	
CÉSAR	14
MEZCLUM DE BROTES, TOMATE DE TEMPORADA, FINGERS DE TERNERA, PICATOSTES, QUESO PARMESANO Y SALSAS CÉSAR	
BACÓN IBÉRICO CON PISTACHOS ESCABECHADOS	14
TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA DULCE, PIPARRA ENCURTIDA, BACÓN Y PISTACHOS ESCABECHADOS	

## PESCADOS

PREGUNTA POR NUESTRO PESCADO DEL DÍA

PESCADO DE TEMPORADA AL HORNO	13
BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ALIOLI GRATINADO	16
SEPIA ENTERITA CON VERDURAS Y SALSAS VERDES	14
LENGUADO CON SALSAS DE ALMENDRA	16



## CARNES A LA BRASA



### TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CHULETÓN (100GR)	46
ENTRECOT (300GR)	19
CHURRASCO (250GR)	14
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE, SETAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO	26
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO (220GR)	16
COSTILLA DE TERNERA	19
PICAÑA (300GR)	18

### CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

PLUMA MARINADA CON SALSAS KIMCHI	19
TOURNEO IBÉRICO (230GR)	15
COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSAS BARBACOA (500GR)	19
ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE (250GR)	17
SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSAS DE BOLETUS Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ	19

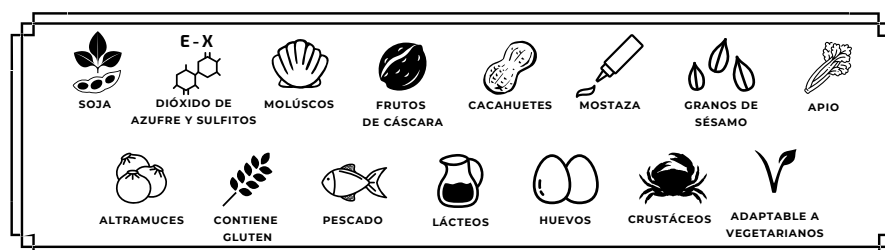
### PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR (para dos personas)	29
DEGUSTACIÓN DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO A LA BRASA: CHURRASCO DE TERNERA, MARINADO DE TERNERA A LAS FINAS HIERBAS, VIRUTAS DE IBÉRICO A LA BRASA, DADOS DE LACÓN IBÉRICO Y CHORICILLOS ROJOS DE IBÉRICO	
SUPREMA (para tres o cuatro personas)	54
DEGUSTACIÓN DE ENTRECOT DE TERNERA, MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO, ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE Y TOURNEO IBÉRICO	

## HAMBURGUESAS

XL	12
200GR DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, BACÓN, HUEVO, DOBLE CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y SALSAS BARBACOA, CON PATATAS	
ESPECIAL	13
200GR DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y JAMÓN IBÉRICO, CON PATATAS	
IBÉRICA MANCHEGA	12
200GR DE CARNE 100% CERDO IBÉRICO, JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO, MEZCLUM, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y SALSAS ESPECIAL, CON PATATAS	
VEGETARIANA	12
HAMBURGUESA DE SOJA, SALSAS TERIVAKI, MEZCLUM, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO CON PATATAS	

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN



## ARROCES

PAELLA DE MARISCO	16
ARROZ DEL SEÑORET	14
ARROZ NEGRO	14
PAELLA MIXTA	15
PAELLA VALENCIANA	14
PAELLA DE VERDURAS	15
ARROZ DE SETAS, FOIE Y SECRETO A LA BRASA	18
FIDEUA DE MARISCO	14
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	18
ARROZ CALDOSO DE GALERAS CON ALCACHOFAS	14

## PASTA

BOLOGNESE	10
FUNGHI	10
CARBONARA	10
LASAGNA BOLOGNESE	10

## PIZZAS

MARGARITA	9
TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO	
VEGETARIANA	11
TOMATE, MOZZARELLA, VERDURA DE TEMPORADA Y ORÉGANO	
PROSCIUTTO E FUNGHI	11
TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES Y ORÉGANO	
4 QUESOS	11
TOMATE, MOZZARELLA, QUESO AZUL, QUESO DE CABRA, CHEDDAR Y ORÉGANO	
PEPPERONI	11
TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI Y ORÉGANO	
AMERICANA	12
TOMATE, MOZZARELLA, CARNE PICADA, BACÓN, SALSAS BARBACOA Y ORÉGANO	
CARBONARA	12
MOZZARELLA, NATA, BACÓN, CHAMPIÑONES, PARMESANO Y ORÉGANO	
PIZZA SIN GLUTEN AL GUSTO	15

CADA INGREDIENTE EXTRA SUPONDRÁ UN COSTE DE 1€

## PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA ABRASADOR 100% CARNE DE TERNERA AÑOJA, QUESO, LECHUGA Y TOMATE, CON PATATAS	9
FINGERS DE TERNERA, CROQUETAS DE IBÉRICO Y PATATAS	10
NUGGETS DE POLLO O TERNERA, CROQUETAS DE IBÉRICO Y PATATAS	10
PATATAS FRITAS	4

## POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE	5,50
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	5,50
CREMA CATALANA CASERA	5
TARTA DE QUESO DE CABRA CASERA	5,50
TARTA DE ZANAHORIA	5
POSTRE DEL DÍA	

## STARTERS

TABLE OF IBERIAN HAM, MANCHEGO CHEESE AND CATÍ CHEESE	16
CRYSTAL BREAD WITH TOMATO "DE COLGAR", "XIVERT" OIL AND "AIOLI"	3,50
BRAVAS POTATOES "SERRA D'IRTA"	9
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM AND TRUFFLE	14
TORREZNOS WITH SPICY APPLE COMPOTE	13
HOMEMADE CROQUETTES OF "COCIDO"(6UD)	11
IBERIAN CROQUETTES (6UD)	10
BACON CROQUETTES (6UD)	10
AGING TABLE FOR DIPPING (VEAL NUGGETS AND FINGERS, IBERIAN CROQUETTES AND TWO SAUCES)	15
"NUESTROS" NACHOS	14
PRAWN WITH GARLIC (8UD)	15
GRILLED PRAWN (8UD)	15
FRIED ANCHOVIES	12
SQUIDS AT "ANDALUZA" STYLE	12
CUTTLEFISH WITH GREEN SAUCE	12
OCTOPUS LEG WITH BLACK POTATO PARMENTIER AND PAPRIKA AIOLI	18
STEAMED MUSSELS	10
MUSSELS WITH MARINARA SAUCE	11
VEAL TATAKI WITH PISTACHIO PRALINE AND SOY CARAMEL	15
ENSALADILLA RUSA CASERA	11
SEASONAL GRILLED VEGETABLE	11
PADRÓN "PEPPERS"	9

## SALADS

RIBAMAR	13
MIX OF SPROUTS WITH SEASONAL TOMATO, GOAT CHEESE, RAISINS AND NUTS WITH A TOMATO JAM DRESSING.	
CAPRESE	13
SEASONAL TOMATO, ITALIAN BURRATA, BLACK OLIVES, NUTS, HOMEMADE PESTO AND "XIVERT" OIL.	
SERRA D'IRTA	12
MIX OF LETTUCE AND SPROUTS, BEETROOT, CARROT, CUCUMBER, SEASONAL TOMATO, AVOCADO, CORN AND ASPARAGUS.	
CÉSAR	14
SPROUT MIX, SEASONAL TOMATO, VEAL FINGERS, CROUTONS, PARMESAN CHEESE AND CAESAR SAUCE.	
BACON IBÉRICO CON PISTACHOS ESCABECHADOS	14
SEASONAL TOMATO, SWEET ONION, PICKLED PIPARRA, BACON AND PICKLED PISTACHIOS.	

## FISH

ASK ABOUT OUR FISH OF THE DAY

BAKED SEASONAL FISH	13
COD WITH CARAMELIZED ONION AND AU GRATIN AIOLI	16
CUTTLEFISH WITH VEGETABLES AND GREEN SAUCE	14
SOLE WITH ALMOND SAUCE	16



## GRILLED MEATS



### SELF-RAISED YEARLING CALF

RIBEYE (1000GR)	46
ENTRECOTE (300GR)	19
STEAK (250GR)	14
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, MIXED MUSHROOMS AND PORT WINE REDUCTION	26
MEDALLÓN OF VEAL IN HONEY SAUCE	16
BEFF RIBS	19
"PICAÑA" (300GR)	18

### IBERIAN PIG OF OWN BREEDING

MARINATED PORK WITH KIMCHI SAUCE	19
IBERIAN LOIN <i>TOURNEDÓ</i> (230GR)	15
IBERIAN RIBS ROASTED AT LOW TEMPERATURES WITH BARBECUE SAUCE (500GR)	19
IBERIAN ENTRECOTE WITH THE AROMA OF THE MOUNTAIN (250GR)	17
IBERIAN SIRLOIN WITH BOLETUS SAUCE AND PEDRO CXIMENEZ REDUCTION	19

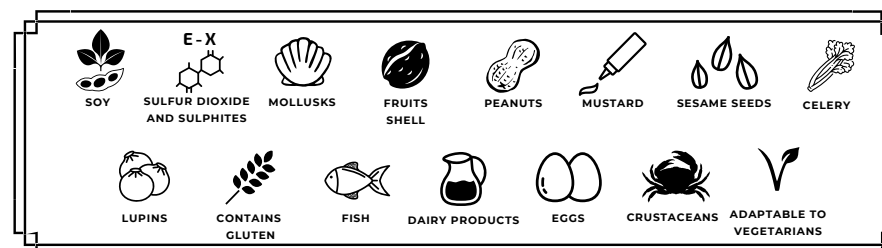
### SELF-RAISED BARBACUES

ABRASADOR (for two persons)	29
TASTING OF YEARLING VEAL AND GRILLED IBERIAN PORK: VEAL CHURRASCO, MARINATED BEEF WITH FINE HERBS, GRILLED BERICO SHAVINGS, DICED IBERIAN HAM AND RED IBERIAN CHORIZO	
SUPREMA (for three or four persons)	54
TASTING OF BEEF ENTRECOTE, MEDALLION OF VEAL IN HONEY SAUCE, IBERIAN ENTRECOTE WITH AROMA OF THE MOUNTAIN AND IBERIAN LOIN TOURNEDÓ	

## BURGERS

XL	12
200GR 100% BEEF, BACON, EGG, DOUBLE CHEDDAR, LETUCE, TOMATO, CRISPY ONION AND BARBACUE SAUCE, WITH CHIPS	
SPECIAL	13
200GR OF 100% BEEF, LETTUCE, TOMATO, CHEDDAR CHEESE, GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION AND IBERIAN HAM, WITH CHIPS	
IBERIAN MANCHEGA	12
200GR OF 100% IBERIAN PORK MEAT, IBERIAN HAM, MANCHEGO CHEESE, MIX OF LETTUCE, TOMATO, CRISPY ONION AND SPECIAL SAUCE, WITH CHIPS	
VEGETARIAN	12
SOY BURGER, TERIYAKI SAUCE, MIX OF LETTUCE, TOMATO, CARAMELIZED ONION AND CHEESE, WITH CHIPS	

WE HAVE GLUTEN FREE BREAD



## RICE

SEAFOOD PABELLA	16
RICE "EL SEÑORET"	14
BLACK RICE	14
MIXED PABELLA	15
VALENCIAN PABELLA	14
VEGETABLE PABELLA	15
RICE WITH MUSHROOMS, FOIE GRAS AND GRILLED SECRET	18
FIDEUA	14
BROTHY RICE WITH LOBSTER	18
BROTHY RICE WITH GALERAS AND ARTICHOKE	14

## PASTA

BOLOGNESE	10
FUNGHI	10
CARBONARA	10
LASAGNA BOLOGNESE	10

## PIZZAS

MARGARITA	9
TOMATO, MOZZARELLA AND OREGANO	
VEGETARIAN	11
TOMATO, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLE AND OREGANO	
PROSCIUTTO E FUNGHI	11
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS AND OREGANO	
4 CHEESES	11
TOMATO, MOZZARELLA, BLUE CHEESE, GOAT CHEESE, CHEDDAR AND OREGANO	
PEPPERONI	11
TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERONI AND OREGANO	
AMERICANA	12
TOMATO, MOZZARELLA, MINCED MEAT, BACON, BARBECUE SAUCE AND OREGANO	
CARBONARA	12
MOZZARELLA, BUTTERFAT, BACON, MUSHROOMS, PARMESAN AND OREGANO	
GLUTEN-FREE PIZZA	15

EACH EXTRA INGREDIENT WILL COST 1€

## FOR THE KIDS

BURGER ABRASADOR 100% VEAL, CHEESE, LETTUCE AND TOMATO, WITH CHIPS	9
VEAL FINGERS AND IBERIAN CROQUETTES AND CHIPS	10
CHICKEN OR VEAL NUGGETS AND IBERIAN CROQUETTES AND CHIPS	10
CHIPS	4

## DESSERTS

DEATH BY CHOCOLATE	5,50
CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	5,50
HOMEMADE CATALAN CREAM	5
HOMEMADE GOAT CHEESECAKE	5,50
CARROT CAKE	5
DESSERT OF THE DAY	