

Fòrmula d'estiu

Ca l'Isern

ELS NOSTRES PRIMERS

Amanida catalana clàssica de Ca l'Isern
Amanida tomàquet, tonyina i ceba
Clàssic còctel de gambes i surimi
Esqueixada de bacallà
Coca amb escalivada i anxoves o tonyina
Canelons tradicionals de l'avi Enric
Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet

SEGONS PLATS: LA NOSTRA BRASA

- Bistec de crustó de vedella
AngusCat a la brasa

- Un quart de pollastre
a la brasa

- Botifarra del dia
a la brasa

- Peus de porc cuits en
caldera acabats a la brasa

- 20€ -

- Mig conill a la brasa

- 'Vacío' (tall que es pela)
de vedella a la brasa

- Xurrasco de vedella
Black Angus a la brasa

- Costelló de porc a baixa
temperatura i acabat
a la brasa

- 25€ -

- Entrecot de vedella
femella a la brasa 450g.

- Filet de vedella a
la brasa 225g.

- Magret d'ànec a la brasa

- Mitja espatlla de xai
rostita a l'antiga

- 30€ -

TOTES LES CARNS SE SERVEIXEN AMB PATATES FREGIDES / CANVIS DE GUARNICIÓ +1.50€

Inclou: Pa i postre a escollir.

Canya o 1/2L. aigua o 1/4 de vi. (Refrescos no inclosos).
De dilluns a divendres laborables.

Consulta els suggeriments del dia

Envàs i bossa per emportar +0,50 € / Allioli o salses +1,50 €
Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: Consulteu al nostre personal.