

# Menú cap de setmana

Ca l'Isern

## ELS NOSTRES PRIMERS

- Amanida catalana clàssica de Ca l'Isern
- Amanida de formatge de cabra i nous amb vinagreta de nabius
- Amanida de 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 de l'Escala netes a casa amb pa amb tomàquet

## SEGONS PLATS: LA NOSTRA BRASA



- Botifarra de pagès a la brasa
- 'Vacío' de vedella (tall que es pela) brasa
- Peus de porc cuits en caldera acabats a la brasa
- Mig conill a la brasa

- 23€ -

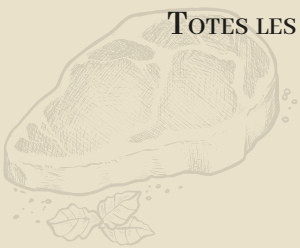
- Xurrasco de vedella Black Angus a la brasa
- Magret d'ànec a la brasa
- Costelló de porc a baixa temperatura acabat a la brasa
- Secret de porc ibèric de Guijuelo 220g.

- 27€ -

- Entrecot de vedella femella a la brasa 450g.
- Filet de vedella a la brasa 225g.
- Costelles de xai de llet de l'Empordà a la brasa
- Mitja espatlla de xai rostida a l'antiga

- 32€ -

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



**Inclou:** Postre a collir. No inclou beguda.

**Migdies cap de setmana, ponts i festius.**

**Consulta els suggeriments del dia**

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