

BRASERIA  
**LLENYA**

CARN, BRASA I HISTÒRIA

## PER COMENÇAR

Trinxat de col amb cansalada i arengada | 16€

Tallarines a l'ou amb ragú de vedella | 14€

Amanida d'escarola amb perdiu escabetxada, aranja,  
magrana i nous | 13.50€

Caneló de rostit amb beixamel trufada | 17€

Verdures a la brasa amb romesco | 16€

Steak tàrtar de vedella amb pa guttiau | 20€

Assortit de formatges i micuit de foie amb poma | 18€

Fesols amb salsa d'ostres, puntes de calamar, foie i vieira | 18€

Pernil ibèric amb pa de vidre | 18€

Croquetes de pernil ibèric | 14€

Formatge de cabra cremós al forn amb pa de  
massa mare | 17€

Gyozes de bou amb salsa de tòfona  
al josper | 14€

## PLATS PRINCIPALS

Hamburguesa angus amb guarnició | 16€

Hamburguesa de vaca madurada amb  
guarnició | 17€

Entrecot de vedella | 23€

Peus de porc amb oli d'all negre | 16€

Pollastre de corral a la brasa | 14€

Llonganissa a la brasa | 14€

Espatlla de cabrit a baixa temperatura | 25€

Magret d'ànec amb fruits vermells | 18€

Broquetes de ploma ibèrica i verdures | 18€

Costelles de cabrit arrebossades | 18€

Carré de xai al Jospè amb crema de  
moniato i llima | 22€

Llom de cérvol a la brasa amb puré  
de castanyes | 22€

## **PLATS DE CULLERA**

Sopa de ceba | 12€

Escudella i carn d'olla | 14€

Crema de carbassa i pastanaga amb curri i  
llet de coco | 12€

## **PLATS GUISATS**

Galtes de vedella rostides amb  
la seva salsa | 15€

## **PEIXOS**

Orada a la brasa | 16€

Bacallà amb cigrons i espinacs | 18€

Pop a la brasa | 24€

## **SUGGERIMENTS**

(Peces per compartir, poden anar d'1 kg a 2 kg)

T- Bone | 70€ kg

Tomahawk | 75€ kg

Lurra | 80€ kg

Bou | 100€ kg

Rubia Gallega | 150€ peça

Palo Premiun | 60€ kg

## POSTRES

Xuixo de crema amb gelat de torró | 8€

Baba al rom | 8€

Torrades de Santa Teresa amb gelat  
d'ametlla | 8€

Coulant de xocolata amb gelat  
de vainilla | 8€

Fruita tallada | 6€