

La nostra fórmula pels migdies de cap de setmana, ponts i festius.

## 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 de coca

### SEGONS PLATS: LA NOSTRA BRASA



- Botifarra de pagès a la brasa

- 'Vacío' de vedella (tall que es pela)

- Peus de porc cuits en caldera acabats a la brasa

- Mig conill a la brasa

- 25€ -

- 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

- 30€ -

- Entrecot de vedella femella a la brasa 450g.

- Filet de vedella a la brasa 225g.

- Costelles de xai a la brasa

- Mitja espatlla de xai rostida a l'antiga

- 35€ -

TOTES LES CARNS SÓN SERVIDES AMB PATATES FREGIDES / GUARNICIÓ D'ESCALIVADA +4.00€



**Consulta els suggeriments del dia**

**Inclou:** Postre a collir de la carta.

**Beguda no inclosa.**

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.