

# La Fòrmula Ca l'Iern

## ELS NOSTRES PRIMERS

Amanida catalana clàssica de Ca l'Iern

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 +2,50€

**Inclou:** Pa i postre a la carta.

1/2L. aigua o 1/4 de vi o cervesa. (Refrescos no inclosos).

Dinars 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.