

Tapetes amb solera

Per compartir i gaudir

Anxoves. Amb oli d'oliva.	6 filets 11,00€
Seitons marinats. Amb vinagre i oli d'oliva.	6 filets 8,50€
Unes Braves! Les autèntiques.	6,00€
Espatlla de pernil ibèric. Tallat ben fi per anar fent coixí.	11,00€ festivalet 19,00€ festival
Embotits Km0. Llonganissa, somaia, bulls de caldera i sobrassada de bou.	13,00€
Assortiment de formatges. Tres llets i codonyat.	16,00€
Quin morro! De porc, amanit amb sal i pebre trencat.	6,50€
Ensaladilla de tota la vida. Amb anxova, seitó marinat, piparra i un toc d'all i oli.	9,00€
La Croqueta. Croquetes de rostit casolanes	2,00€
Bomba. Farcida de botifarra i xoriç picant.	3,00€
Bunyols de bacallà. Amb salseta bomba ,all i oli i mel.	6 unitats 12,50€
Calamarcets a l'andalusa. Amb maionesa cítrica.	11,00€
Musclos al Jospèr. Empebrats.	11,00€

Entrants de “sis quartos”

Parada i fonda

Amanida fresca de pagès. Ceba tendra, tomàquet, carbassó, pastanaga, tonyina, olives, piparra i ou dur.	9,00€
Amanida de cabra. Enciam, tomàquet confitat, condonyat, fruits secs i vinagreta de modena.	10,00€
Porro a la brasa amb burrata. Tomàquet sec, nous i mel de canya .	13,50€
Escalivada a foc lent. Amanida amb oli d'oliva, sal escamada i pebre trencat.	10,00€
Truita de botifarra i mongeta. Del ganxet.	12,50€
Trencadissa d'ous amb pernil. Ous ferrats amb patata palla i encenalls de pernil.	11,50€
Steak tàrtar de vedella. Amb envinagrats, ou ferrat i patates palla.	18,00€
Roastbeef de filet. Amb ruca, parmesà , fruits secs i vinagreta de tomàquet sec, parmesà i suc del rostit.	17,00€
Trinxat de la Cerdanya. Amb papada a baixa temperatura.	12,50€
Els macarrons de La Plaça. Fets amb calma i xup-xup.	10,00€
Canelons casolans de rostit. Amb beixamel i formatge gratinat al Jospèr.	12,00€
Canelons casolans de verdura. Amb crema de piquillos.	10,00€

Grans cullerades

Plats de cuina catalana i de mercat amb productes de proximitat

Sardines escabetxades. Amb vinagre de la bota de l'avi.	11,50€
Bacallà amb samfaina. Gratinat amb all i oli.	17,00€
Popets encebats. Guisats amb patatones.	18,00€
Cap i pota amb bales. Amb un toc picant.	12,50€
Mandonguilles guisades amb sepia.	15,00€
Fricandó Milosa. De vedella tendra amb bolets de temporada o de conserva quan s'acaba.	14,00€

De bona casa, bona brasa

Amb la guarnició del dia

Sardines a la brasa. Amb julivertada.	9,00€
Peix fresc de platja. Per fer-te un homenatge.	23,00€
Galta de porc tallada.	12,00€
Botifarra crua.	12,00€
Cansalada viada i pebrada. Amorosa i crocant a la vegada.	10,00€
Xurrasco de vedella. De la part de la costella.	13,00€
Pollastre. Cuixa espaterrada sense feina.	11,00€
Conill. 1/4.	12,00€
Peu de porc.	11,00€
Costelles, i mitjanes de xai.	22,00€
Magret d'ànec 5 aglans. Filetejat.	21,50€
Entrecot. Per quedar bé!	21,50€
Hamburguesot Quecu..Sense pa, farcida de formatge de cabra, amb ceba caramel·litzada, xampinyó, pamesà.	15,00€
Torrades a la brasa. Sucades amb tomàquet de penjar i oli d'oliva.	3,50€
Cistellet. De pa del dia.	1,50€

Les postres

i darrerries

Crema Catalana. Ben cremada.	5,00€
Gelats.	5,50€
Sorbets refrescants.	5,00€
Pinya fresca. Perfumada amb cítrics i mel de canya.	5,00€
Coca d'oli 'Inés Rosales'. Amb sorbet d'Anís del Mono i chutney de taronja.	6,50€
Pastís de formatge d'ovella al forn. Ay mamá.	6,50€
Profiteroles amb nata. Amb xocolata calenta.	6,50€
Creps amb salsa de taronja. I gelat de vainilla.	7,00€
Xuixo de crema. Calentó i ensucrat.	7,00€
Coulant de xocolata negra. O blanca.	6,50€