

Per dinar

## ENTRANTS

Amanida Catalana	9'50 €
Amanida verda	8'00 €
Amanida amb formatge de cabra	11'50 €
Amanida de "La Coope"	10'50 €
Barreja d'enciams, triixat de ceba, tomàquet i pebrots, fruits secs, bacó i codonyac.	
Bacallà marinat	12'00 €
Brandada de bacallà	9'80 €
Canelons casolans	8'50 €
Carpaccio de vedella	12'00 €
Croquetes de rostit casolanes, 5 unit. + accomp.	9'50 €
Espàrrecs blancs amb pernil ibèric	12'00 €
Fesols amb botifarra de perol esparracada	9'50 €
Fesols amb ou ferrat i cansalada	7'60 €
Fusta d'embotits [300g./ració]	11'50 €
Foie gras amb confitura i torrades	12'00 €
Patates farcides de carn 3 unit. + accomp.	8'50 €
Pernil ibèric de gla	19'50 €
Torrades amb anxoves de l'Escala	9'80 €

## Per beure

Aigua mineral Les Creus Diamant 1L.	2'50 €
Aigua mineral Les Creus Diamant ½L.	2'20 €
Vichy Catalan 1L.	2'80 €
Vichy Catalan ½L.	2'50 €
Vichy Catalan ¼L.	2'30 €
Refresc ampolla CocaCola · Fanta · Etc.	2'60 €
Trina ampolla	2'40 €
Sucs de fruita ampolla	2'40 €
Nestea, Aquarius ampolla	2'70 €
Cacaolat	2'70 €
Estrella Damm -Quinto-	1'80 €
Estrella Damm -Mitjana-	2'40 €
Voll Damm	2'50 €
Free Damm 0'0 / Lemon -0'0-	2'40 €
Daura -Sense Gluten-	3'00 €
AK Damm	3'00 €
Epidor de Moritz	2'50 €
Moritz	2'40 €
Forca - Rossa - Elaborada a Besalú	4'40 € ::
Poch's Elaborada a Castellfollit	4'40 € ::

:: Rotació de cerveses artesanes. Consulteu al nostre personal.

Allèrgens:

Gluten 🍞 Crustacis 🦐 Ous 🍌 Peix 🐟 Cacauets 🥜 Soja 🌽 Làctics 🥛 Fruits closca 🍑 Apí 🐝 Mostassa 🧀 Grans sèsam 🌾 Mol·luscs 🐚 Tramús 🍃 Diòxid de sofre i sulfits 🍃

## CARNS A LA BRASA - Inclou guarnició (\*)

Bistec de culata de vedella "Angus"	9'50 €
Botifarra de porc "Duroc"	8'00 €
Botifarra de perol	9'00 €
Broquetes de porc adobades	9'00 €
Broquetes de vedella "Angus" i verdures	11'50 €
Conill -Criador: Jordi Espona La Vall d'en Bas-	8'00 €
Entrecot vedella "Angus" -Mas La Carrera La Vall d'en Bas-	19'50 €
Filet de vedella "Angus" -Mas La Carrera La Vall d'en Bas-	21'00 €
Hamburgueses de vedella "Angus"	9'50 €
"La Coope Burguer" de vedella "Angus" 🍔	15'00 €
Llom de porc Duroc	8'00 €
Magret d'ànec	14'50 €
Peus de porc	9'50 €
Pollastre	8'00 €
Xai de ramat de la Garrotxa	14'00 €
Xurrasco de vedella "Angus"	9'50 €

Ració de Pa 🍔 1'20 € Ració de Pa torrat 🍔 1'70 €

## POSTRES

Biscuit "Glacé" amb xocolata	6'50 €
Cafè irlandés	6'50 €
Català (gelat de torró i ratafia)	6'00 €
Flam d'ou casolà	4'50 €
Flam d'ou casolà amb nata	5'00 €
Formatge curat de Montbrú (let crua d'ovella)	7'50 €
Fruits secs amb moscatell	5'50 €
Gelat de crocant	4'90 €
Mel i mató	5'80 €
Pastís de formatge amb coulis de gerd	6'50 €
Suc de taronja natural	4'00 €
Tiramisú	6'50 €
Valencià	5'50 €

[▲ Elaboració artesanal]

(\*) Pot contenir trases de la totalitat d'al lèrgens d'aquest llistat. Consulteu al nostre personal.

## VINS NEGRES

Vi de la casa	-D.O. Empordà-	9'50 €
Protos Roble	-D.O. Ribera Duero-	18'50 €
Viña Pomal Crianza	-D.O. Rioja-	18'50 €
GR 174 Vi de gran recorregut	-D.O. Priorat-	19'50 €
Camins del Priorat	-D.O. Priorat-	29'90 €
Azpilicueta Crianza	-D.O. Rioja-	15'50 €
Puntiapist *La Vinyeta*	-D.O. Empordà-	21'50 €
3 finques Perelada	-D.O. Empordà-	16'00 €
Cop de vent	-D.O. Empordà-	16'00 €

## VINS ROSATS

Tots els nostres vins i caves contenen sulfits 🍃

## VINS BLANCS

Vi de la casa	-D.O. Empordà-	9'50 €
El Perro Verde	-D.O. Rueda-	19'00 €
Maragda	-D.O. Empordà-	14'00 €
Paco & Lola (Albariño)	-D.O. Rias Baixas-	19'50 €

## CAVES

Agustí de Torelló Mata -Brut-	20'50 €
Familia Oliveda -brut-	11'50 €
Privat -Brut Nature ecològic-	19'50 €
Llopard -Brut Nature-	24'00 €

Preus amb IVA inclòs.

