



Menú Takeaway

Croquetes cremosos
Croquetas cremosas

De Rostit, Pollastre o Pernil Ibèric
De Asado, Pollo y Jamón Ibérico

8€ / 6 Unitats
8€ / 6 Unidades

Escudella barrejada
Escudella barrejada

Recepta memorable amb anys i història.
Caldo amb pilotes de Carn, Botifarra Negra, Cigrons del Buillit i Fideus.
Receta memorable con años y historia.
Caldo con pelotas de Carne, Butifarra Negra, Garbanzos del Cocido y Fideos.

Escalfar amb cassola o paella alta lentament a foc o vitroceràmica.
També microones.
Calentar con cazo o paella alta lentamente a fuego o vitrocerámica.
También microondas.

Preu 36€ / 2 persones (Comanda mínima 2 racions, 18€ / ració)
Precio 36€ / 2 personas (Pedido mínimo 2 raciones, 18€ / ración)

Macarrons DAS1219
Macarrones DAS1219

El més fàcil a vegades és el més difícil.
Macarrons amb Sofregit tradicional amb Carn Picada de Vedella i Porc, Orenga i amb selecció de 3 formatges per gratinar.
(se serveix sense gratinar)
Lo más fácil a veces es lo más difícil.
Macarrones con Sofrito tradicional con Carne Picada de Ternera y Cerdo, Orégano y con selección de 3 quesos para gratinar.
(se sirve sin gratinar)

Preescalfar el forn a 200°, durant 5 min, posar a l'interior durant 5 min més per escalfar. Passat aquest temps posar el gratinador del forn fins que estigui al gust el formatge gratinat.
Precalentar el horno a 200°, durante 5 min, poner en el interior durante 5 min más para calentar. Pasado este tiempo poner el gratinador del horno hasta que esté al gusto el queso gratinado.

Preu 24€ / 2 persones (Comanda mínima 2 racions, 12€ / ració)
Precio 24€ / 2 personas (Pedido mínimo 2 raciones, 12€ / ración)

Raviolis de Foie-Gras
Raviolis de Foie Gras

Amb Crema de Tòfona d'Hivern una Recepta Clàssica de la Cuina Francesa.
Con Crema de Trufa de Invierno una Receta Clásica de la Cocina Francesa.

Escalfar el forn a baixa temperatura 120° durant 5 min o paella a foc baix.
Calentar el horno a baja temperatura 120° durante 5 min o paella a fuego bajo.

Preu 18€ / ració
Precio 18€ / ración

Gran Caneló
Gran Canelón

El Plat més parlat i discutit a casa meva. Tota una vida.
De Rostit Rossini de Carn amb Beixamel elaborada amb Mantega del Cadí, Nou Moscada i Formatge. (Se serveix sense gratinar).
El plato más hablado y discutido en mi casa. Toda una vida.
de Asado Rossini de Carne con bechamel elaborada con Mantequilla del Cadí, Nuez moscada y Queso. (Se sirve sin gratinar).

Preescalfar el Forn a 200° durant 5 min.
Posar en l'interior durant 10 min i gratinar al gust.
Precaentar el horno a 200° durante 5 min.
Poner en el interior durante 10 min y gratinar al gusto.

Preu 26€ / 2 persones (Comanda mínima 2 racions, 13€ / ració)
Precio 26€ / 2 personas (Pedido mínimo 2 raciones, 13€ / ración)

Coquelet o Picantó
Coquelet o Picantó

Pollastre petit Rostit al Forn amb Herbes de Muntanya Bolets i Prunes.
Ració completa que acompanyada d'un entrant poden menjar 2 persones.
Pollo pequeño Asado en al Horno con Hierbas de Montaña Setas y Ciruelas.
Ración completa que acompañada de un entrante pueden comer 2 personas.

Escalfar al Forn temperatura de 160° durant 10 mins.
Cobrir-lo de paper d'alumini.
Calentar en el Forn temperatura de 160° durante 10 mins.
Cubrirlo de papel de aluminio.

Preu 18€
Precio 18€

Capipota i Tripa amb Cigronet de l'Anoia
Capipota y Tripa con Garbanzos de l'Anoia

Un plat que exigeix saber i entendre de cuinar.
Mai et sortirà igual que l'última vegada.
No t'oblidis d'un bon pa rústic per sucar.
Un plato que exige saber y entender de cocinar.
Nunca te saldrá igual que la última vez.
No te olvides de un buen pan rústico para mojar.

Escalfar amb paella amb una mica d'aigua i a foc lent.
Acompanyar-ho de piparres encurtides per donar el toc picant.
Calentar con paella con un poco de agua y a fuego lento.
Acompañarlo con piparras encurtidas para dar el toque picante.

Preu 15€
Precio 15€

Arrossos
(segons mercat)
Arroces
(según mercado)

Un Plat que representa i forma part dels meus orígens amb molts records d'infància.
Receptes amb ingredients de Temporada elaborada segons els ingredients amb Cassola de ferro o Paella tradicional.
Sempre és agraït per gaudir amb família i amics.
Un plato que representa y forma parte de mis orígenes con muchos recuerdos de infancia.
Recetas con ingredientes de Temporada elaborada según los ingredientes con Cazuela de hierro o Paella tradicional.
Siempre es agradable para disfrutar con familia y amigos.

Es mullarà l'arròs a l'arribada al restaurant així que es tindrà que esperar uns minuts.
Se mojará el arroz a la llegada al restaurante así que se tendrá que esperar unos minutos.

Preu s/m
Dipòsit de 50€ que es tornarà a la entrega de la paella
Precio s/m
Depósito de 50€ que de devolverà a la entrega de la paella

Espatlla de cabrit
Paletilla de cabrito

Una espatlla de cabrit de Castella, tendra i sucosa, cuinada lentament amb herbes de la Cerdanya que desprèn un perfum que evoca tradició i natura.
Una paletilla de cabrito de Castilla, tierna y jugosa, cocinada lentamente con hierbas de la Cerdaña que desprende un perfume que evoca tradición y a la naturaleza.

Preescalfar el forn a 200° durant 10 mins, introduir el xai i acabar-lo amb 10 mins de forn a 120°.

Precalntar el horno a 200° durante 10 mins, introducir el cordero y acabarlo con 10 mins de horno a 120°.

Preu 35€
Precio 35€

**Hamburguesa o
Steak Tartar**
*Hamburguesa o
Steak Tartar*

Una recepta que sorgeix d'una aposta, a la cuina del Manolo de l'Osa a les Pedrenyeres. 350 g de Carn de vaca frisona condimentada i amorosida. Elaborada i treballada sempre igual per a cada servei pensada per menjar poc feta pels amants de la carn crua condimentada.

Una receta que nace de una apuesta, en la cocina de Manolo de l'Osa a les Pedrenyeres. 350 g de Carne de vaca frisona condimentada y amorosida. Elaborada y trabajada siempre igual para cada servicio pensada para comer poco hecha por los amantes de la carne cruda condimentada.

Cuinar-la el mateix dia a temperatura ambient volta i volta foc alt, paella o brasa.
Cocinarla el mismo día a temperatura ambiente cerca y cerca del fuego alto, paella o brasa.

Preu 18€ / unitat
Precio 18€ / unidad





Dryaged Takeaway

Selecció de Carns Prèmium Madurades amb Dryaged

*Selección de Carnes
Prémium Maduradas
con Dryaged*

Talls Entrecot o Costella (txuleton)

Pots escollir de la nostra nevera de maduració, la raça, infiltració i pes que tu escullis. Oferim Carns de Qualitat amb una maduració òptima segons l'infiltració de cada peça.

Cortes Entrecot o Costilla (chuleton)

Puedes escoger de nuestra nevera de maduración, la raza, infiltración y peso que tú escojas. Ofrecemos Carnes de Calidad con una maduración óptima según la infiltración de cada pieza.

Treure de la nevera i posar a temperatura ambient 5 hores abans de cuinar.

Fer a la brasa a foc viu durant els 5 primers minuts volta i volta.

Deixar reposar 10 mins en zona calenta.

Sacar de la nevera y poner a temperatura ambiente 5 horas antes de cocinar.

Hacer a la brasa a fuego vivo durante los primeros 5 minutos vuelta y vuelta.

Dejar reposar 10 mins en zona caliente.

Preu/kg segons raça i maduració a partir de 52€ el kg

Precio/kg según raza y maduración a partir de 52€ el kg

NO fem maduracions extremes i sempre amb càmera de maduració DRYAGED

NO hacemos maduraciones extremas y siempre con cámara de maduración DRYAGED

