

# · FOCILLOC ·

## ENTRANTS

<b>Tomàquet i straciatella</b> tomàquets cherry confitats, aromatitzats amb herbes; straciatella, amanit amb oli arbequina de llimona, all negre, esferes d'alfàbrega	8 <sup>00</sup>
<b>Carpaccio de remolatxa</b> amanida amb crema àgra; fruits vermells, canonges, ruca, esferes d'oli arbequina	9 <sup>00</sup>
<b>Favetes saltejades</b> saltejades a la brasa; demi-glace de carn, ou a baixa temperatura	9 <sup>00</sup>
<b>Tàrtar d'entrecot madurat</b> tàrtar a la brasa; foie, escalunyes, salsa anglesa, emulsió de rovell d'ou	14 <sup>00</sup>
<b>Morbier a la brasa</b> formatge Morbier fos, melmelada de tomàquet casolana, pa torrat	12 <sup>00</sup>
<b>Bacallà confitat</b> confitat a baixa temperatura; puré de pèsols i menta, all i oli gratinat	12 <sup>00</sup>

## PRINCIPALS

<b>Guarnits amb patata a la planxa i amanida verda; acompanyat de salses chimichurri i gremolata</b>	
<b>Entranya de vedella</b> un tall de carn sovint ignorat	14 <sup>00</sup>
<b>Bife de Chorizo (Uruguay)</b> carn tendra i succulenta	22 <sup>00</sup>
<b>Ojo de Bife (Uruguay)</b> amb infiltració de greix per un sabor intens	24 <sup>00</sup>
<b>T-Bone</b> ben marbrejat; carn magra i tendra	6 <sup>00</sup> per 100 grms
<b>Chuletón</b> tall tradicional galleg amb maduració de 40 dies que intensifica el seu sabor	8 <sup>00</sup> per 100 grms
<b>Costella de vedella</b> a baixa temperatura	4 <sup>00</sup> per 100 grms
<b>Secreto Ibèric</b> l'entreviat, infiltracions de greix, de la carn fa del secret un tall melós i amb un gust intens	19 <sup>00</sup>
<b>Pluma Ibèrica de bellota</b> carn de gran qualitat, amb excel·lent textura; tendra, fina i delicada	17 <sup>00</sup>
<b>Pit de pollastre a la planxa</b>	14 <sup>00</sup>
<b>Pop a la brasa</b> vegetals de temporada, tomàquet kumato, all i oli, salsa verde	17 <sup>00</sup>

## GUARNICIONS

Ració de pa	5 <sup>00</sup>
Patata a la planxa	5 <sup>00</sup>
Amanida de tomàquet	5 <sup>00</sup>
Amanida verda	5 <sup>00</sup>

## POSTRES

<b>Pa amb xocolata</b> ganache de xocolata, oli aromatitzat amb mandarina, geleé de mandarina, melmelada d'oli d'oliva, esferes d'oli arbequina, crostons de pa saboritzats amb romani, crumble de cacau i pebre rosa, pa torrat	6 <sup>00</sup>
<b>Crema catalana</b> aromatitzada amb farigola llimonera, fruites de temporada, geleé de fruits vermells, crumble de vainilla	6 <sup>00</sup>
<b>Maduixes amb nata</b> maduixes fresques fumades, amanides amb caramel balsàmic al romani, merenga de gerds i pebre rosa, nata de vainilla	7 <sup>00</sup>
<b>Assortiment de gelats</b> festuc maragda, xocolata i els seus encenalls, vainilla mexicana, llima i alfàbrega, panettone i sabayon	6 <sup>00</sup>

## ELS NOSTRES VINS

### NEGRE

<b>La Planta</b> D.O Ribera del Duero - Tempranillo	22 <sup>00</sup> /40 <sup>00</sup>
<b>Cepa 21</b> D.O Ribera del Duero - Tempranillo	33 <sup>00</sup>
<b>Alion 2017</b> D.O Ribera del Duero - Tempranillo	85 <sup>00</sup>
<b>Finca Iriarte</b> D.O Ca Rioja - Tempranillo	18 <sup>00</sup>
<b>Allende</b> D.O Ca Rioja - Tempranillo	32 <sup>00</sup>
<b>Remelluri Reserva 2013</b> D.O ca Rioja - Tempranillo	36 <sup>00</sup>
<b>Cims de Porrera Vi de la Vila</b> D.O.Ca Priorat - Cariñena, Garnacha	25 <sup>00</sup>
<b>Cims de Porrera Classic 2011</b> D.O. Ca Priorat - Cariñena viñas viejas	55 <sup>00</sup>
<b>Serres del Priorat</b> D.O Ca Priorat - Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet	33 <sup>00</sup>
<b>Dido</b> D.O Montsant - Garnacha, Syrah, Cabernet, Merlot	24 <sup>00</sup>
<b>El Tracte</b> D.O Montsant - Cariñena	35 <sup>00</sup>
<b>Vall de la Loba</b> D.O Bierzo - Mencía	24 <sup>00</sup>
<b>Pittacum La Prohibición</b> D.O Bierzo - Garnacha	38 <sup>00</sup>
<b>Diemersfontein</b> South Africa - Pinotage	33 <sup>00</sup>
<b>Siete Fincas Mendoza</b> Argentina - Malbec	27 <sup>00</sup>
<b>Vero Tempus Alba Mendoza</b> Argentina - Malbec	37 <sup>00</sup>
<b>Mosquita Muerta Mendoza</b> Argentina - Malbec, Cabernet, Merlot, Cabernet franc	45 <sup>00</sup>
<b>Piedra Infinita 2014 Mendoza</b> Argentina - Malbec	100 <sup>00</sup>
<b>Côtes du Rhône Tradition</b> Côtes du Rhône - Garnacha, Syrah	25 <sup>00</sup>
<b>Crozes Hermitage les M. Chapoutier</b> Côtes du Rhône - Syrah	35 <sup>00</sup>
<b>Jean-Pierre Moueix</b> Bordeaux - Merlot, Cabernet franc	25 <sup>00</sup>
<b>Nuits St Georges Latour</b> Bourgogne - Pinot noir	90 <sup>00</sup>

### BLANC

<b>Jose Pariente</b> D.O Rueda - Sauvignon Blanc	20 <sup>00</sup>
<b>Menade Eco</b> D.O Rueda - Verdejo	22 <sup>00</sup>
<b>Terras Gaudas</b> D.O Rías Baixas - Albariño	20 <sup>00</sup>
<b>La Mar</b> D.O Rías Baixas - Caiño, Albariño	28 <sup>00</sup>
<b>Louro do Bolo</b> D.O Valdeorras - Godello	33 <sup>00</sup>
<b>Cultivare</b> D.O ca Penedes - Xarel·lo	30 <sup>00</sup>
<b>Pouilly Fume Moynerie</b> Loire - Sauvignon Blanc	30 <sup>00</sup>
<b>Macon Village Aragonite 2016</b> Bourgogne - Chardonnay	48 <sup>00</sup>

### ROSAT

<b>Excellens Rosé</b> D.O Rioja - Garnacha, Tempranillo	20 <sup>00</sup>
<b>Gold Reserve</b> Côtes de Provence - Cinsault, Garnacha	26 <sup>00</sup>

### CAVA I CHAMPAGNE

<b>Albert i Noia Cava</b> D.O. Penedès	18 <sup>00</sup>
<b>L. Roederer Collection</b> Champagne	60 <sup>00</sup>
<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> Champagne	65 <sup>00</sup>

### DOLÇ

<b>P.X Fernando de Castilla</b> D.O Jerez	pc 4 <sup>00</sup>
<b>Porto Ramos Pinto L.B.V</b> Oporto	pc 4 <sup>00</sup>
<b>Ekam Essencia 2013</b> Costers del Segre - Riesling	56 <sup>00</sup>

### COPA

<b>Finca Iriarte</b> D.O Rioja - Tempranillo	4 <sup>00</sup>
<b>Jose Pariente</b> D.O Rueda - Sauvignon Blanc	4 <sup>00</sup>
<b>Excellens Rosé</b> D.O Rioja - Garnacha, Tempranillo	4 <sup>00</sup>
<b>Albert i Noia Cava</b> D.O.Ca Penedès	3 <sup>50</sup>

Carta d'al·lèrgens disponible



WWW.FOCILLOCANDORRA.COM