



PER PICAR

Matrimoni d'anxova i seitó	17€
Tàrtar de tonyina vermella , alvocat a la graella i piparra.....	19€
Pernil ibèric de glà tallat a mà.....	15€
Cecina de vaca I.G.P (León), codonyat i formatge curat	17€
Formatge Serrat d'ovella Bauma	11€

Xistorra de Orio a la graella	10€
Morcilla de Burgos a la graella	10€
Croquetes de Txuletó de vaca i pebrots del piquillo	13€

Pa artesà de sègol del Forn Nou d'Hostalets	4€
Coca del Mossent torrada amb tomàquet.....	3€

AMANIDES

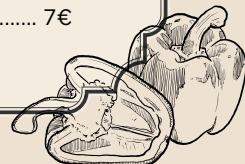
TOTES LES VERDURES QUE FEM
SERVIR SÓN **CULTIVADES EN**
HORTS DE PROXIMITAT



La nostra ensaladilla amb ventresca i piparres	14€
Cabdells amb ventresca i anxoves.....	14€
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra	14€

GUARNICIIONS

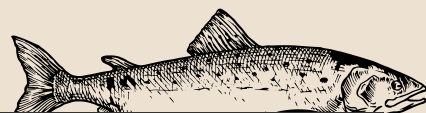
Patates fregides	7€
Patates “a lo pobre”.....	7€
Pebrots del padrón.....	7€



LA GRAELLA BASCA

Carxofes a la brasa amb pernil ibèric i allada.....	17€
Porros confitats a la graella, rovell curat i piquillos.....	13€
Pebrots del piquillo a la graella.....	13€

PEIXOS



DEMANA'NS PELS PEIXOS DEL DIA.

Peix i marisc fresc de la nostra costa
directament a la nostra graella

Turbot	7€/ 100g
Rap	7€/ 100g
Bacallà	26€

CARNES



TXULETÓ

Als Angelets fem servir animals de proximitat, de més de dos anys, nascuts, criats i sacrificats a Catalunya. Femelles i de la raça Salers. Madurats entre 45 i 60

dies a la nostra càmera on els mantenim a una humitat relativa del 77% i una ventilació humida, per tal d'obtenir una aroma, un sabor i una textura intensos.

Vaca vella madurada	7€/ 100g
Filet de vaca vella 250g	27€
Costella d'angus	23€



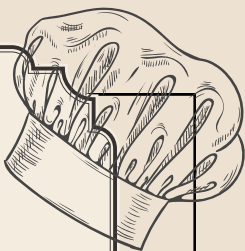
Vegetarians Demaneu al nostre xef.

Per a colles: Demana al nostre personal per l'oferta.

Al·lèrgies: En cas d'intol·lerància o al·lèrgia alimentària ho podeu comunicar a qualsevol membre del nostre equip.

Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat congelats prèviament segons normativa legal.

LA CUINA DE LA IAIA PEPITA



Truita de patates amb ceba	13€
Truita de bacallà de sidreria	17€
Truita de seitons en vinagre	13€

LES NOSTRES TRUITES ESTAN FETES AMB **OUS D'ÀNEC**

Seitons frescos a la bermeana	15€
Bacallà fregit de sidreria	19€
Calamars a la romana	23€

Fricandó amb rossinyols	17€
Tripa i peu de xai	17€
Cua de vaca	17€
Lletons de vaca a la graella	17€

Tàrtar de vaca	21€
-----------------------------	-----

POSTRES



Pastís de formatge	7€
Fusta de formatges Bauma	9€
Tocinet	7€
Rebosteria selecta	8€
Borratxo	7€
Trufes de xocolata	7€

VI NS I LICORS PER POSTRES

Xarada Mistela Blanca	6€
Xarada Mistela Negra	6€
Vi del vent	6€
Parató	6€