

---

# LES BRASES DEL TOC

restaurant

---

## ENTRANTS

### ENTRANTES

Amanida de tomàquet ecològic i ceba tendra & olives de kalamata <i>Ensalada de tomate ecológico y cebolla tierna &amp; aceitunas de kalamata</i>	8,75€
Amanida d'espínacs, alvocat i pera & permesà i cruixent de ceba <i>Ensalada de espinacas, aguacate y pera &amp; parmesano y crujiente de cebolla</i>	12,75€
Espàrrecs blancs gruixuts amb maionesa de mostassa d'herbes fresques <i>Espárragos blancos gruesos con mayonesa de mostaza de hierbas frescas</i>	13,50€
Sardines fumades <i>Sardinas ahumadas</i>	14€
Anxoves 00 <i>Anchoas 00</i>	17€
Seitons en vinagre & olivada i cítrics <i>Boquerones en vinagre &amp; olivada y cítricos</i>	12,50€
Peix de roca en tàrtar <i>Pescado de roca en tartar</i>	19,75€
Gamba vermella de Palamós en carpaccio <i>Gamba roja de Palamós en carpaccio</i>	23€
Pop en carpaccio i romesco <i>Pulpo en carpaccio y romesco</i>	18,50€
Pernil ibèric de gla <i>Jamón ibérico de bellota</i>	24€
Croquetes de gamba <i>Croquetas de gamba</i>	14€
Bunyols de bacallà i allioli de poma <i>Buñuelos de bacalao con alioli de manzana</i>	14,50€
Pa de forner & tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra <i>Pan de panadero &amp; tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra</i>	2,75€ (ració)

---

**LES BRASES DEL TOC**  
restaurant

---

**PEIXOS A LES BRASES D'ALZINA**  
*PESCADOS A LA BRASA DE ENCINA*

Peixos a la brasa de les barques de la costa de Begur 60€/kg  
(segons captura del dia)  
*Pescados a la brasa de las barcas de la costa de Begur*  
(según captura del día)

**ARROSSOS I FIDEUS (mín. 2 pers.)**  
*ARROCES Y FIDEOS*

Paella de peix i marisc "neta i polida" 17,50€  
*Paella de pescado y marisco "limpia y pulida"*

Fideuà fosca i allioli de safrà 15€  
*Fideuá oscura y alioli de azafrán*

**CARNS A LA BRASA D'ALZINA I GUISATS**  
*CARNES A LA BRASA DE ENCINA Y GUISADOS*

Filet de vedella femella de Girona 24€  
*Filete de ternera hembra de Girona*

Espatlla de xai rostida i confitada & cous-cous, menta fresca, 17€  
lletons i all negre  
*Espalda de cordero asada y confitada & cous-cous, menta fresca,*  
*mollejas y ajo negro*

Melós de vedella & caneló de xampinyons i ceba confitada 16,50€  
*Meloso de ternera & canelón de champiñones y cebolla confitada*

---

# LES BRASES DEL TOC

restaurant

---

## ENTRÉES STARTERS

Salade de tomates biologiques, oignons & kalamate olives <i>Organic tomato, spring onion &amp; kalamata olives salad</i>	8,75€
Salade d'épinards, avocat et poire & parmesan et oignon à croquer <i>Spinach, pear and avocado salad &amp; parmesan and crunchy onion</i>	12,75€
Asperges blanches grosses avec mayonnaise de moutarde aux fines herbes <i>Thick white asparagus with mustard fresh herbs mayonnaise</i>	13,50€
Sardines fumées <i>Smoked sardines</i>	14€
Anchois 00 <i>Anchovies 00</i>	17€
Anchois au vinaigre & pâte d'olives et citriques <i>Vinegar anchovies &amp; olive sauce and citrics</i>	12,50€
Poisson de roche en tartare <i>Rockfish tartar</i>	19,75€
Carpaccio de crevettes rouge <i>Red Palamós prawns carpaccio</i>	23€
Carpaccio de poulpe et romesco <i>Octopus carpaccio and romesco</i>	18,50€
Jambon ibérique "de bellota" <i>Cured bellota ham</i>	24€
Croquettes de crevette <i>Prawns' croquettes</i>	14€
Beignets de morue avec pomme allioli <i>Cod fritters with apple allioli</i>	14,50€
Pain de boulangerie & tomate et huile d'olive vierge extra <i>Baker's bread &amp; tomato with extra virgin olive oil</i>	2,75€ (ració)

---

**LES BRASES DEL TOC**  
restaurant

---

POISSONS GRILLÉS SUR UNE BRAISE DE CHÊNE VERT  
*FISH GRILLED OVER HOLM-OAK WOOD*

Poissons des barques de la côte du Begur (en fonction de la pêche du jour) 60€/kg  
*Fish caught off the Begur coast (catch of the day)*

RIZ ET VERMICELLES (min. 2 pers.)  
*RICE AND NOODLE DISHES*

Paella au poisson et aux fruits de mer 17,50€  
*Fish and seafood paella*

Fideuada et aioli au safran 15€  
*Traditional noodle dish with saffron allioli*

VIANDES GRILLÉES SUR UNE BRAISE DE CHÊNE VERT ET EN RAGOÛT  
*MEAT GRILLED OVER HOLM-OAK WOOD AND STEWS*

Filet de bœuf de Girona 24€  
*Fillet of beef from Girona*

Épaule d'agneau rôtie et confite, couscous, menthe fraîche, agneau de lait et ail noir 17€  
*Roast and stewed shoulder of lamb with couscous, fresh mint, sweetbreads and black garlic*

Fondant de bœuf et cannelloni aux champignons et à l'oignon confit 16,50€  
*Tender beef with mushroom and stewed onion cannelloni*