

PRIMERS PLATS

Cargols a la Llauna petita / gran / familiar 	20€/25€/40€
Amanida Laia (mezclum, pernil, oli de pinyons i formatge de cabra) 	14€
Amanida verda 	9.5€
Escalivada 	13€
Patates braves	8€
Croquetes de pollastre	8€
Croquetes de pernil Ibèric	9€
Canelons casolans de carn gratinats	12€
Macarrons gratinats estil xeflis	10€
Mongetes del ganxet saltejades amb carnsalada 	14€
Carpaccio de filet de vedella amb oli de pinyons i encalls de foie	17€
Sopa de brou	8€
Sopa de ceba	9€
Plat de pernil Ibèric 	20€

PLATS DE TEMPORADA

Trinxat cabrilenc 	12€
Olla Aranesa	13€
Cobert infantil (Escalopa o llibret, patates, croquetes i macarrons + gelat) 	15€

ARROSSOS

Paella mixta 	19€
Arròs de Cranca sucós o sec 	21€
Arròs de verdures vegà 	20€

TRUITES

Truita de patates 	11€
Truita de patates i ceba 	11€
Truita de ceba 	11€
Truita d mongetes 	12€
Truita de mongetes amb botifarra 	13€

GUISATS

Vedella amb rovellons	17€
Peus guisats amb gambes 	16€
Fricandó autèntic	17€

PEIX I MARISC

Gambeta vermella saltejada	19€
Escamarlanets saltejats	18€
Rap fresc a la planxa	23€
Rap fresc a la donostiarra	26€
Lluç fresc a la planxa	20€
Lluç fresc a la donostiarra	22€
Llenguado a la planxa	28€
Llenguado a la donostiarra	30€
Calamars a la romana	16€
Calamars a la planxa	18.5€
Musclos al vapor	12€
Musclos a la marinera	13€

BACALLÀ

Bacallà amb samfaina	25€
Bacallà gratinat a l'all i oli	25€
Bacallà al roquefort	25€
Bacallà amb salsa de ceps	25€
Bacallà a la planxa amb mongetes del ganxet	25€
Bacallà al Pil Pil autèntic	26€

CARNS A LA BRASA

Entrecot de Vedella de Girona especial Xeflis (750g)	28€
Costelles de Xai a la brasa	20€
Peus de Porc a la brasa	15€
Galties de Porc a la brasa	16€
Botifarra de Can Sellés a la brasa	14€
Pollastre a la brasa	12€
Conill a la brasa	13€
Filet de Vedella a la brasa	24€
Filet de Vedella al pebre o roquefort	26€
Filet de Vedella amb Foie de Collverd	28€
Espatlla de Xai a la brasa (1.3kg)	29€
Cabrit arrebossat	19€
Llom alt de Vedella de Girona (1kg tallat a la pedra)	35€

LES POSTRES

Crema Catalana	6€
Mel i Mató 	7€
Coulant de xocolata	8€
Gelat variat (vainilla, xocolata, maduixa o xixona) 	5€
Pastís al whisky	8€
Crocant	6.5€
Crepe al gust (nutela, xocolata, crema, mató, nata...)	8€
Xarrup de llimona o mango 	7€
Flam d'ou de la casa 	6€
Flam d'ou de la casa amb nata 	6.5€
Pastís de formatge casolà amb confitura 	7€
Pinya Xeflis	10€
Catalanet (gelat de xixona amb ratafia l'Hòstia) 	7€
Tobago (suc de taronja, gelat de vainilla i rom) 	8€
Trufes casolanes de xocolata	6€
Cafè irlandès 	10€
Músic amb violí 	6€
Xuxus de crema	6€



Les salses de Ceps, roquefort i pebre contenen lactosa.

Tota la carn menys les costelles de xai i la butifarra estàn pintades amb oli d'ametlla, all i julivert.

El peix a la planxa està pintat amb oli d'all i julivert.

La guarnició de brasa són patates fregides, aquestes poden contenir traces de gluten.

Consulteu amb el vostre cambrer/a per canviar o buscar una alternativa segons les al·lèrgies.

Disposem d'una llista detallada d'al·lèrgens de tots els plats.

Podeu consultar-la a la pàgina web xeflis.cat

LA CARTA DE VINS

BLANCS

Pansa blanca Marques d'Alella (DO Alella)	21 €
Gessamí de Gramona (DO Penedès)	23€
Algars (DO Terra Alta)	18€
Chardonnay 100% de Rovellats (DO Penedès)	20€
Mar de Frades (DO Rías Baixas)	26€
Notes de blanc (DO Empordà)	26€
Blanc de DosTerras (DO Montsant)	23€

NEGRES

Sotneral Syrah (DO Costers del Segre)	21 €
Algars (DO Terra Alta)	18€
Rhodes de Mas Llunes (Do Empordà)	30€
Mas Donis (DO Montsant)	18€
Les Brugeres (Do Priorat)	31€
Les Brugueres magnum 1,5L (Do Priorat)	59€

ROSATS

Petit Arnau (DO Penedès)	18€
Mustillant Gramona d'Agulla (DO Penedès) ecològic	20€
Ullones (DO Empordà)	17€

CAVES

Gramona Imperial Gran Reserva	35€
Rovellats Gran Reserva Brut Nature	26€
Rovellats Gran Reserva Brut Nature MAGNUM (1,5L.)	50€
Rovellats Reserva Imperial Rosé Brut	25€
Cava Família Oliveda Brut Nature	17€
Loxarel Vintage Brut Nature	22€

DE LA CASA

Porró de Vi de la Casa	11€
1/2 Porró de Vi de la Casa	8€
Sangria de Vi	17€
Sangria de Cava Brut Nature	20€