

### **Carns a la brasa i Guisats**

<b>Costelles de xai a la brasa</b>	<b>17,38</b>
<b>Conill a la brasa</b>	<b>8,14</b>
<b>Galtes de porc a la brasa</b>	<b>10,45</b>
<b>Botifarra de Cabrils blanca o negra</b>	<b>11</b>
<b>Botifarra de Cabrils blanca o negra amb mongetes del “Ganxet”</b>	<b>13,9</b>
<b>Bistec de mitjana de vedella a la brasa</b>	<b>11,44</b>
<b>Pollastre a la brasa</b>	<b>7,93</b>
<b>Peus de porc a la brasa</b>	<b>9,79</b>
<b>Espatlla de xai a la brasa (46 minuts)</b>	<b>23,1</b>
<b>Filet de vedella a la brasa</b>	<b>19,25</b>
<b>Entrecot Special Xeflis (750gr) a la brasa</b>	<b>21,89</b>
<b>Espatlla de cabrit a la brasa</b>	<b>27,72</b>
<b>Plat de Cabrils (duet de botifarres amb pebrot escalivat i ceba confitada)</b>	<b>11,55</b>
<b>Vedella amb rovellons</b>	<b>13,86</b>
<b>Peus de porc guisats amb gambes</b>	<b>13,31</b>
<b>Filet de vedella al rocafort</b>	<b>21,89</b>
<b>Filet de vedella al pebre verd</b>	<b>21,89</b>
<b>Filet de vedella amb salsa de ceps</b>	<b>24,2</b>
<b>Filet de vedella amb fetge d'Ànec</b>	<b>24,2</b>
<b>Saltejat de gírgoles amb botifarra</b>	<b>11</b>
<b>Barreja de bolets saltejats amb botifarra</b>	<b>13,86</b>
<b>Cabrit arrebossat</b>	<b>16,17</b>

### **Accessoris i Suplements**

<b>Guarnició de Mongetes del “Ganxet”</b>	<b>3,52</b>
<b>Guarnició de Mongetes del “Ganxet” saltejades</b>	<b>4,62</b>
<b>Guarnició d'escalivada</b>	<b>4,07</b>
<b>Suplement de salsa rocafort, pebre o ceps</b>	<b>3,52</b>
<b>Fuet de la casa</b>	<b>5,06</b>

### **Pa i Coca d'Oli**

<b>Pa de pagès</b>	<b>1,21</b>
<b>Pa de pagès torrat</b>	<b>1,76</b>
<b>Coca d'Oli torrada</b>	<b>2,1</b>

*Les carns a la brasa porten de guarnició patates fregides naturals, qualsevol variació es cobrarà suplement!*

*Al Xeflis triem els millors productes de proximitat i cuinem els plats al moment. Tots tenen el seu temps de cocció i nosaltres els respectem!*

**Iva inclòs**

**www.xeflis.cat**