

PER A PICAR

1/2 RACIÓ

Bunyols cruixents de bacallà <i>Buñuelos crujientes de bacalao / Cod fish crunchy balls</i>	2.20€ uni.		 
Croquetes de sípia amb punt d'allioli <i>Croquetas de sepia con punto de allioli / Cuttlefish croquettes with "Allioli"</i>	2.20€ uni.		  
Croquetes de pernil ibèric <i>Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes</i>	2.20€ uni.		 
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert <i>Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil / Grilled small scallops with garlic and parsley</i>	2.90€ uni.		
La "Russa" de la Taverna <i>La "Rusa" de la Taverna / Russian salad with vegetables, tuna and mayonaisse</i>	9.00€	5.00€	 
Encenalls de carxofes del prat <i>Virutas de alcachofa / Artichoke chips</i>	14.00€	8.00€	
Calamars a l'andalusa amb maionesa de lima <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima / Fresh calamari fried rings</i>	12.90€		 
Sardina fumada amb pa de coca <i>Sardina ahumada con pan de coca / Smoked sardine</i>	2.50€ filet		 
Anxoves del cantàbric amb pa de coca <i>Anchoas del cantábrico con pan de coca / Cantabrian anchovies</i>	2.60€ filet		 
Platet de pernil ibèric de glà tallat a mà D.O. Extremadura <i>Jamón ibérico D.O. Extremadura / Iberian ham dish</i>	18.00€		

ELS PRIMERS





Amanida de tomàquets amb ceba de Figueres i tonyina <i>Ensalada de tomates con cebolla y atún / Tomatoes salad with onion and tuna</i>	9.00€		
Sopa de ceba gratinada al forn <i>Sopa de cebolla gratinada al horno / Onion soup</i>	8.00€		 
Calçots amb tempura i romesco sense feina <i>"Calçots" pelados con tempura y romesco / "Calçots" (catalan onions with romesco sauce)</i>	11.00€	5.50€	
Carxofetes saltades amb cansalada ibèrica i romesco <i>Alcachofas salteadas con panceta iberica y romesco / Artichokes with bacon and romesco sauce</i>	14.00€	8.00€	 
Saltejat de verdures de temporada amb shitake <i>Salteado de verduras con shitake / Sautéed vegetables with shitake mushrooms</i>	10.00€	6.00€	
Caneló llarg de rap i gambes amb beixamel de gamba <i>Canelon de rape y gamba con bechamel de gamba / Prawn with monkfish caneloni</i>	11.00€		  
Caneló llarg de peu de porc amb trompetes <i>Canelón de manitas con trompetas / Feet pork caneloni with mushrooms</i>	9.00€		 
Raviolis de ceps amb salsa de ceps i parmesà <i>Raviolis de Ceps con Salsa de Ceps / Mushroom raviolis with mushroom sauce</i>	13.00€	7.00€	 
Ous ferrats amb patates, ceba, sobrassada i llagostins <i>Patatas con huevos, cebolla, sobrasada y langostinos / Eggs, potatoes, onion and prawns</i>	12.00€		 
Risotto de formatges <i>Risotto de quesos / Cheese risotto</i>	12.00€		

ELS TÀRTARS





1/2 RACIÓ

Steak Tartar Taverna <i>Steak Tartar / Steak Tartar</i>	15.00€	 
Tàrtar de gamba fresca amb alvocat i maracuyà <i>Tartar de gamba fresca con aguacate y maracuyá / Prawns tartar</i>	15.00€	
Tartar pur de tonyina vermella <i>Tartar puro de atún rojo / Red tuna tartar</i>	16.00€	


ELS ARROSSOS

Arròs melós de peus amb gambes i alls tendres <i>Meloso de manitas con gambas y ajos tiernos / Mellow rice with pig's trotters and prawns</i>	17.50€	
Arròs sequet amb botifarra del Perol i trompetes <i>Arroz sequito con botifarra de Perol y trompetas / "Paella" with sausage and mushrooms</i>	15.00€	
Paella de llamàntol sense closca <i>Paella de bogavante pelado / Rice with lobster</i>	23.00€	  

ELS PEIXOS

Morro de bacallà amb samfaina o a la planxa <i>Bacalao con Samfaina o a la plancha / Cod fish with ratouille or grilled</i>	22.00€	
Pop gallec a la brasa amb parmentier <i>Pulpo gallego a la brasa con parmentier / Grilled Galician octopus</i>	18.00€	12.00€ 
Tonyina vermella a la planxa pim pam <i>Atún rojo a la plancha pim pam / Grilled red tuna</i>	19.00€	12.00€ 
Salmó fresc a la planxa amb verdures saltades <i>Salmón fresco a la plancha con verduritas / Grilled salmon</i>	12.00€	

LES CARNES

Espatleta de cabrit al forn amb patatones i ceba <i>Paletilla de cabrito al horno / Baked goat leg</i>	22.00€	
Medalló de filet amb foie i pedro ximènez (100gr.) <i>Medallón de solomillo con foie i pedro ximenez / Real sirloin steak with foie</i>	12.00€	
Presca ibèrica a la brasa, filetejada amb allets i pebre negre <i>Presca ibèrica fileteada con ajitos y pimienta negra / Iberian pork with garlic and pepper</i>	15.00€	
Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera brasa / Grilled sirloin steak</i>	19.00€	
Hamburguesa de vaca gallega, brie i pernil ibèric(250gr.) <i>Hamburguesa de vaca con brie y jamón ibérico / Burger with brie and iberian ham</i>	17.00€	

PLATS DEL DIA CONSULTEU LA PISSARRA



@tavernaguila