





























ELS CLÀSSICS

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.	 
Ous estrellats, patates, ceba, sobrassada i llagostins <i>Patatas con huevos, cebolla, sobrasada y langostinos/ Eggs, potatoes, onion, and prawns</i>	12.00€	 
Anxoves autèntiques del cantàbric amb pa de coca <i>Anchoas del cantábrico con pan de coca / Cantabrian anchovies</i>	2.60€ filet	 
La sardina fumada amb pa de coca <i>Sardina ahumada / Smoked Sardine</i>	2.50€ filet	 
Les braves, picantones <i>Las Bravas, picantonas / Spicy hot potatoes</i>	6.00€	
Truiteta de patata i ceba, la fem poc feta <i>Tortilla de patata y cebolla, poco hecha / Spanish omelette (potato and onion)</i>	7.00€	
La Russa de la Taverna <i>La Rusa de la Taverna / Russian salad.(potato salad with mayonaisse, vegetables and tuna</i>	7.00€	 
Platet de pernil Ibèric de glà <i>Jamón ibérico de bellota / Iberian ham dish</i>	18.00€	





DE LA TERRA

Amanida de tomàquets amb ceba de Figueres i tonyina <i>Ensalada de tomates con cebolla y atún / Tomatoes salad with onion and tuna</i>	8.00€	
Encenalls de carxofes del prat <i>Virutas de alcachofa / Artichoke chips</i>	9.00€	
Calçots amb tempura i romesco sense feina <i>"Calçots" pelados con tempura y romesco / "Calçots" (catalan onions with romesco sauce)</i>	8.00€	
Carxofetes saltades amb cansalada i romesco <i>Alcachofas salteadas con panceta y romesco / Artichokes with bacon and romesco sauce</i>	9.00€	
Saltejat de verdures de temporada amb shitake <i>Salteado de verduras con shitake / Sautéed vegetables</i>	8.00€	













PASTA FRESCA I RISOTTO

El Caneló llarg de peus de porc amb beixamel de trompetes <i>Canelón de manitas de cerdo con trompetas/ Feet pork caneloni with mushrooms</i>	8.00€	 
El 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€	  
Raviolis de ceps amb salsa de ceps i parmesà <i>Raviolis de Ceps con salsa de Ceps / Mushroom raviolis with mushroom sauce</i>	11.50€	 
Risotto de formatges <i>Risotto de quesos / Cheese risotto</i>	9.00€	








ELS TÀRTARS

Steak tartar Taverna <i>Steak Tartar / Steak Tartar</i>	13.00€	 
Tàrtar de gamba fresca amb alvocat i maracuyà <i>Tartar de gamba fresca con aguacate y maracuyá / Prawns tartar</i>	13.00€	
Tartar pur de tonyina vermella <i>Tartar puro de atún rojo / Red tuna tartar</i>	14.00€	


ELS PINTXOS AMB PA DE COCA

Pepito de presa ibèrica amb foie a la planxa i un toc de poma <i>Pepito de presa ibérica con foie a la plancha y toque de manzana / Iberian pork Sandwich with grilled foie and Golden apple</i>	5.50€	 
"Bocata calamares" amb pa de coca cruixent <i>Bocata de calamares / Fresh fried calamari rings Sandwich</i>	5.00€	  
Escàndol de llamàntol <i>Escandalo de bogavante / Hot lobster Sandwich</i>	8.50€	  
Pintxo de morcilla de burgos amb ou de guatlla <i>Morcilla autentica de Burgos con huevo de codorniz / Burgos sausage with quail fried egg</i>	4.00€	 
Mini burger de vaca gallega amb brie i pernil ibèric <i>Mini burger de vaca con brie y jamón ibérico/ mini burger with brie cheese and iberian</i>	4.00€	 

PEIX I MARISC

Calamars a l'andalusa amb maionesa de lima <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima / Fresh calamari fried rings</i>	12.00€	 
"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.	
Pop gallec a la brasa amb parmentier <i>Pulpo gallego a la brasa con parmentier / Grilled Galician octopus</i>	12.00€	 
Tonyina vermella a la planxa pim pam <i>Atún rojo a la plancha pim pam / Grilled red tuna</i>	12.00€	
Gambetes vermelles saltades <i>Gambitas rojas salteadas / Sautéed small red prawns</i>	11.00€	

LES CARNS

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€	
Medalló de filet amb foie i Pedro Ximènez <i>Medallón de solomillo con foie y Pedro Ximenez / Real sirloin steak with foie</i>	12.00€	
Filet de vedella a la brasa (200gr.) <i>Solomillo de ternera a la brasa / Real sirloin</i>	19.00€	
Presa ibèrica a la brasa, filetejada amb allets i pebre negre <i>Presa ibérica fileteada con ajitos y pimienta negra / Iberian pork with garlic and pepper</i>	12.00€	

PLATS DEL DIA CONSULTEU LA PISSARRA



peix



làctics



gluten



fruits secs



ous



@tavernaguila