

COMENCEM...

Burrata amb xerris , pesto i pinyons	12.50€
<i>Burrata con tomates cherrys y piñones/ Burrata cheese salad with tomatoes, pine nuts and pesto sauce</i>	
Xips d'albergínia amb fil de mel	7.00€
<i>Chips de berenjena con hilo de miel/ Fried eggplant with honey</i>	
Saltat de verdures de temporada amb shitake	9.00€
<i>Salteado de verduras de temporada con shitake/ sautéed vegetables with shitake mushrooms</i>	
Encenalls de carxofes del prat	12.60€
<i>Virutas de alcachofa del prat/ artichoke chips</i>	
La russa de la Taverna	7.75€
<i>La Rusa de la Taverna/ Russian Salad, with potatoes, vegetables, mayonaisse and tuna</i>	
Bombonets de foie micuit amb crocant d'ametlla	7.00€
<i>Bombones de foie micuit con crocant de almendra/ foie micuit bonbons with crunchy almonds</i>	
Anxova del cantàbric amb pa de coca (filet)	2.65€ filet
<i>Anchoa del cantábrico/ cantabrian anchovies</i>	
Sardina fumada amb pa de coca	2.65€ filet
<i>Sardina fumada / Smoked sardine</i>	
Pernil ibèric de glà, tallat a mà	21.00€
<i>Jamón ibérico de bellota cortado a mano/Iberian ham dish</i>	
Bunyol cruixent de bacallà	2.25€ unit
<i>Buñuelos crujientes de bacalao/ Cod fish crunchy balls</i>	
Croqueta de pernil ibèric	2.25€ unit
<i>Croqueta de jamón ibérico/ iberian ham croquettes</i>	
Croqueta de Sípia amb un toc d'allioli	2.25€ unit
<i>Tortilla de patata y cebolla, poco hecha / Spanish omelette (potato and onion)</i>	

CONTINUEM...

Steak tàrtar	16.00€
<i>Steak Tartar de solomillo/ Steak tartar</i>	
Tartàr de tonyina amb una mica d'alvocat	16.00€
<i>Tartar de atún rojo con un poco de aguacate/ Red tuna tartar with avocado</i>	
Calçots amb tempura i romesco	11.00€
<i>"Calçots" con tempura y salsa romesco/ Typical catalan noon with tempura and romesco sauce</i>	
Una de braves, picantones	7.00€
<i>Patatas Bravas / Spicy hot potatoes</i>	
Truiteta de patata i ceba, la farem poc feta	7.00€
<i>Tortilla de patata y cebolla / Onion and potatoes omelette</i>	
Carxofetes saltades amb cansalada ibèrica i romesco	14.00€
<i>Alcachofas salteadas con panceta ibérica y romesco/ Sautéed artichokes with iberian bacon and romesco sauce</i>	
Raviolis de ceps amb salsa de ceps i parmesà	12.60€
<i>Raviolis de setas con salsa de setas y parmesano/ Mushrooms raviolis with parmesan cheese</i>	

ACABEM...

Ous estrellats, llagostins, patates i sobrassada ibèrica <i>Huevos estrellados con langostinos y sobrasada ibèrica/ Fried eggs with french potatoes, prawns and red iberian sausage</i>	12.90€
Canelons rap i gamba amb beixamel de gambes <i>Canelones de rape y gamba con bechamel de gambas/ Prawn and monkfish caneloni</i>	14.00€
Calamarcets a la planxa amb ceba caramel·litzada <i>Calamares a la plancha con cebolla caramelizada/ Grilled calamari with caramelized onion</i>	12.50€
Pop galleg guisat al xup-xup amb tomàquet i ceba <i>Pulpo guisado con tomate y cebolla / Stuffed octopus with onion and tomato</i>	12.00€
Tonyina vermella volta i volta <i>Atún rojo a la plancha / Grilled red tuna</i>	12.60€
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de lima <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima/ Fresh calamari fried rings</i>	12.60
Zamburiñas a la planxa amb all i julivert <i>Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil/ grilled scallops with garlic and parsley</i>	3.00€ unit
Gamba vermella saltada amb O.O.V.E. i flor de sal <i>Gamba roja salteada / Sautéed red prawns</i>	12.50€
"Bocata de Calamares" amb maionesa <i>Bocata de calamares con mayonesa / Fresh calamari Sandwich with mayonnaise</i>	5.00€
Blanck Angus a la brasa de 500gr. sense òs <i>Chuletón Black Angus a la brasa 500gr. / grilled Black Angus entrecote 500gr.</i>	32.00€
Petit filet amb taco foie a la planxa <i>Medallón de Solomillo de ternera con foie a la plancha/ Mini Sirloin steak with grilled foie</i>	12.00€
Daus de filet escaldats amb pebre negre i allets <i>Dados de solomillo escaldados con pimienta negra y ajitos/ Sirloin cubes with virgin oil, garlic and Black pepper</i>	12.00€

REMATEM...

Pastís de formatge <i>Tarta de queso / Cheese cake</i>	6.00€
Tatin de poma templat <i>Tatin de manzana / Apple tatin cake</i>	6.00€
Carrot cake <i>Tarta de zanahoria / Carrot cake</i>	6.00€
Cardenal farcit de nata i regat amb xocolata calenta <i>Cardenal relleno de nata con chocolate caliente/ Sponge cake filled with cream and hot chocolate</i>	7.00€
Mousse blanc de xocolata amb crumble cruixent <i>Mousse de chocolate blanco con crujiente de galleta belga / White chocolate mousse with crunchy cookies</i>	5.00€
Tiramisu	5.00€

CONSULTIN ELS PLATS DEL DIA A LA PISSARRA, GRÀCIES



@tavernaguila