

COMENCEM...

1/2 RACIÓ

Burrata amb pesto, tomàquets i pinyons <i>Burrata con tomates cherrys y piñones/ Burrata cheese salad with tomatoes, pine nuts and pesto sauce</i>	12.50	
La Russa de la Taverna <i>La Rusa de la Taverna/ Russian Salad, with potatoes, vegetables, mayonaisse and tuna</i>	9.00€	6.00€
Encenalls de carxofes del Prat <i>Virutas de alcachofa del prat/ artichoke chips</i>	12.60€	
Xips d'albergínia amb fil de mel <i>Chips de berenjena con hilo de miel/ Fried eggplant with honey</i>	7.00€	
Els bunyols de bacallà <i>Buñuelos crujientes de bacalao/ Cod fish crunchy balls</i>	2.25€ unit.	
Croqueta de pernil ibèric <i>Croqueta de jamón ibérico/ iberian ham croquettes</i>	2.25€ unit.	
Croquetes de sípia amb toc d'allioli <i>Croqueta de sepia con toque de allioli/ cuttlefish croquettes with alioli sauce</i>	2.25€ unit.	
Calamars a l'andalusa amb maionesa de lima <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima/ Fresh calamari fried rings</i>	13.00€	
"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.	
Bombonets de foie micuit amb crocant d'ametlla <i>Bombones de foie micuit con crocant de almendra/ foie micuit bonbons with crunchy almonds</i>	7.00€	
Pernil ibèric de gla, tallat a ganivet <i>Jamón ibérico de bellota cortado a mano/ Iberian ham dish</i>	21.00€	
Anxova OO del cantàbric <i>Anchoa del cantábrico/ cantabrian anchovies</i>	2.65€ unit.	

CONTINUEM...

"Steak Tartar" de filet a la nostra manera <i>Steak Tartar de solomillo/ Steak tartar</i>	16.00€	
Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat <i>Tartar de atún rojo con un poco de aguacate/ Red tuna tartar with avocado</i>	16.00€	
Calçots amb tempura i romesco <i>"Calçots" con tempura y salsa romesco/ Typical catalan onion with tempura and romesco sauce</i>	11.00€	
Saltat de verdures de temporada amb shitake <i>Salteado de verduras de temporada con shitake/ sautéed vegetables with shitake mushrooms</i>	10.00€	
Ous estrellats, llagostins, sobrassada i patates <i>Huevos estrellados con langostinos y sobrasada ibèrica/ Fried eggs with french potatoes, prawns and red iberian sausage</i>	13.00€	
Carxofetes saltades amb cansalada ibèrica i romesco <i>Alcachofas salteadas con panceta ibèrica y romesco/ Sautéed artichokes with iberian bacon and romesco sauce</i>	14.00€	
Canelons de rap i gamba amb beixamel de gamba <i>Canelones de rape y gamba con bechamel de gambas/ Prawn and monkfish caneloni</i>	16,90€	
Raviolis de ceps amb salsa de ceps i parmesà <i>Raviolis de setas con salsa de setas y parmesano/ Mushrooms raviolis with parmesan cheese</i>	13.00€	8.00€

ACABEM...

1/2 RACIÓ

Bacallà amb samfaina, planxa o Donostiarra <i>Bacalao con "Samfaina", a la plancha o Donostiarra/ Cod fish with ratatouille, grilled cod fish or Donostia Style cod fish</i>	22.00€	
Calamarcets a la planxa amb ceba caramelitzada <i>Calamares a la plancha con cebolla caramelizada/ Grilled calamari with caramelized onion</i>	15.00€	
Pop gallec guisadet amb tomàquet i ceba <i>Pulpo guisado con tomate y cebolla / Stuffed octopus with onion and tomato</i>	18.00€	12.00€
Tonyina vermella a la planxa volta i volta <i>Atún rojo a la plancha / Grilled red tuna</i>	19.60€	12.60€
Espatleta de cabrit al forn <i>Paletilla de cabrito al horno / baked goat kid</i>	24.00€	
Filet de vedella a la brasa amb taco de foie planxa. <i>Solomillo de ternera con foie a la plancha/ Sirloin steak with grilled foie</i>	23.00€	
"Callos" guisadets picantons <i>Callos guisados / Stuffed veal tripe</i>	12.00€	
Black Angus a la brasa de 500gr. sense òs <i>Chuletón Black Angus a la brasa 500gr. / grilled Black Angus entrecote 500gr</i>	32.00€	

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€	
Biscuit Taverna amb xocolata calenta <i>Biscuit Taverna con chocolate caliente / Taverna biscuit with hot chocolat</i>	4.50€	

CONSULTIN ELS PLATS DEL DIA A LA PISSARRA, GRÀCIES