

COMENCEM...

1/2 RACIÓ

Amanida de tomàquet amb ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con cebolla de Figueres / Tomato salad with onion</i>	9.75
La Russa de la Taverna <i>La Rusa de la Taverna / Russian Salad, with potatoes, vegetables, mayonaisse and tuna</i>	9.00€
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.
Musclos petits Bouchot saltats a la nostre manera <i>Mejillones Bouchot salteados / Sautéed Bouchot Musseles</i>	12.00€
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€	
Tempura de verdures amb ou ferrat <i>Tempura de verduras con huevo frito / Vegetables tempura with fried egg</i>	10.00€	
Carpaccio de peus de porc amb gamba vermella i pinyons <i>Carpaccio de pies de cerdo con gambas y piñones / Pork feet carpaccio with prawns and pine nuts</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€	
Riggatoni amb tòfona negra i botifarra esparracada <i>Riggatoni con trufa negra y botifarra desmigada / Riggatoni with Black truffle mushroom and sausage</i>	14.00€	8.00€
Carxofetes saltades amb cansalada ibèrica i romesco <i>Alcachofas salteadas con panceta ibérica 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€	

ACABEM...

1/2 RACIÓ

Bacallà amb samfaina, planxa o Donostiarra 22.00€

Bacalao con "Samfaina", a la plancha o Donostiarra / Cod fish with ratatouille, grilled cod fish or Donostia Style cod fish

Calamarcets a la planxa amb ceba caramelitzada 15.00€

Calamares a la plancha con cebolla caramelizada / Grilled calamari with caramelized onion

Mandonguilles guisadetes amb sípia 15.00€

Albóndigas guisades con sepia / Stuffed meat balls with cuttlefish

Tonyina vermella a la planxa volta i volta 19.60€ 12.60€

Atún rojo a la plancha / Grilled red tuna

Costellets i mitjanes de cabrit saltades amb alls tendres 19.00€

Costillitas y medianas de cabrito salteadas con ajos tiernos / Sauteed kid goat ribs with spring garlic

Filet de vedella a la brasa amb taco de foie planxa. 23.00€

Solomillo de ternera con foie a la plancha / Sirloin steak with grilled foie

Peus de porc guisats amb trompetes de la mort 14.00€ 8.00€

Manitas de cerdo guisades con trompetas de la muerte / Stuffed feet pork with mushrooms

Black Angus a la brasa de 500gr. sense òs 34.00€

Chuletón Black Angus a la brasa 500gr. / grilled Black Angus entrecote 500gr

REMATEM...

Pastís de formatge 6.00€

Tarta de queso / Cheese cake

Tatin de poma templat 6.00€

Tatin de manzana / Apple tatin cake

Carrot cake 6.00€

Tarta de zanahoria / Carrot cake

Cardenal farcit de nata i regat amb xocolata calenta 7.00€

Cardenal relleno de nata con chocolate caliente/ Sponge cake filled with cream and hot chocolate

Mousse blanc de xocolata amb crumble cruixent 5.00€

Mousse de chocolate blanco con crujiente de galleta belga / White chocolate mousse with crunchy cookies

Tiramisu 5.00€

Biscuit Taverna amb xocolata calenta 4.50€

Biscuit Taverna con chocolate caliente / Taverna biscuit with hot chocolat

Lemon Pie 6.00€

CONSULTIN ELS PLATS DEL DIA A LA PISSARRA, GRÀCIES



@tavernaguila