

## COMENCEM...

<b>Amanida de tomàquet amb ceba de Figueres/</b> <i>Ensalada de tomate con cebolla de Figueres/Tomato salad with onion</i>	9.75€
<b>Xips d'albergínia amb fil de mel</b> <i>Chips de berenjena con hilo de miel / Fried eggplant with honey</i>	7.00€
<b>Saltat de verdures de temporada amb shitake</b> <i>Salteado de verduras de temporada con shitake / sautéed vegetables with shitake mushrooms</i>	9.00€
<b>Encenalls de carxofes del prat</b> <i>Virutas de alcachofa del prat / artichoke chips</i>	12.60€
<b>La russa de la Taverna</b> <i>La Rusa de la Taverna / Russian Salad, with potatoes, vegetables, mayonnaise and tuna</i>	7.75€
<b>Tempura de verdures amb ou ferrat</b> <i>Tempura de verduras con huevo frito / Vegetables tempura with fried egg</i>	7.00€
<b>Anxova del cantàbric amb pa de coca (filet)</b> <i>Anchoa del cantábrico / cantabrian anchovies</i>	2.65€ filet
<b>Sardina fumada amb pa de coca</b> <i>Sardina fumada / Smoked sardine</i>	2.65€ filet
<b>Pernil ibèric de glà, tallat a mà</b> <i>Jamón ibérico de bellota cortado a mano / Iberian ham dish</i>	21.00€
<b>Bunyel cruixent de bacallà</b> <i>Buñuelos crujientes de bacalao / Cod fish crunchy balls</i>	2.25€ unit
<b>Croqueta de pernil ibèric</b> <i>Croqueta de jamón ibérico/ iberian ham croquettes</i>	2.25€ unit
<b>Croqueta de Sípia amb un toc d'allioli</b> <i>Croqueta de sepia con toque de allioli / cuttlefish croquettes with alioli sauce</i>	2.25€ unit
<b>Musclos petits Bouchot saltats a la nostre manera</b> <i>Mejillones Bouchot salteados / Sautéed Bouchot Musseles</i>	11.00€

## CONTINUEM...

<b>Steak tàrtar</b> <i>Steak Tartar de solomillo/ Steak tartar</i>	16.00€
<b>Tàrtar de tonyina amb una mica d'alvocat</b> <i>Tartar de atún rojo con un poco de aguacate/ Red tuna tartar with avocado</i>	16.00€
<b>Carpaccio de peus de porc amb gamba vermella i pinyons</b> <i>Carpaccio de pies de cerdo con gambas y piñones / Pork feet carpaccio with prawns and pine nuts</i>	11.00€
<b>Una de braves, picantones</b> <i>Patatas Bravas / Spicy hot potatoes</i>	7.00€
<b>Truiteta de patata i ceba, la farem poc feta</b> <i>Tortilla de patata y cebolla / Onion and potatoes omelette</i>	7.00€
<b>Carxofetes saltades amb cansalada ibèrica i romesco</b> <i>Alcachofas salteadas con panceta ibérica y romesco/ Sautéed artichokes with iberian bacon and romesco sauce</i>	14.00€
<b>Raviolis de ceps amb salsa de ceps i parmesà</b> <i>Raviolis de setas con salsa de setas y parmesano/ Mushrooms raviolis with parmesan cheese</i>	12.60€

## ACABEM...

<b>Canelons rap i gamba amb beixamel de gambes</b> <i>Canelones de rape y gamba con bechamel de gambas / Prawn and monkfish caneloni</i>	12.00€/2 uni
<b>Calamarcets a la planxa amb ceba caramelitzada</b> <i>Calamares a la plancha con cebolla caramelizada / Grilled calamari with caramelized onion</i>	12.50€
<b>Tonyina vermella volta i volta</b> <i>Atún rojo a la plancha / Grilled red tuna</i>	12.60€
<b>Calamars a l'Andalusa amb maionesa de lima</b> <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima / Fresh calamari fried rings</i>	12.60
<b>Zamburiñas a la planxa amb all i julivert</b> <i>Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil / grilled scallops with garlic and parsley</i>	3.00€ unit
<b>Gamba vermella saltada amb O.O.V.E. i flor de sal</b> <i>Gamba roja salteada / Sautéed red prawns</i>	12.50€
<b>"Bocvata de Calamares" amb maionesa</b> <i>Bocata de calamares con mayonesa / Fresh calamari Sandwich with mayonaisse</i>	5.00€
<b>Mandonguilles guisadetes amb sípia</b> <i>Albóndigas guisades con sepia / Stuffed meat balls with cuttlefish</i>	34.00€
<b>Blanck Angus a la brasa de 500gr. sense òs</b> <i>Chuletón Black Angus a la brasa 500gr. / grilled Black Angus entrecote 500gr.</i>	34.00€
<b>Petit filet amb taco foie a la planxa</b> <i>Medallón de Solomillo de ternera con foie a la plancha / Mini Sirloin steak with grilled foie</i>	12.00€
<b>Daus de filet escaldats amb pebre negre i allets</b> <i>Dados de solomillo escaldados con pimienta negra y ajitos / Sirloin cubes with virgin oil, garlic and Black pepper</i>	12.00€

## REMATEM...

<b>Pastís de formatge</b> <i>Tarta de queso / Cheese cake</i>	6.00€
<b>Tatin de poma templat</b> <i>Tatin de manzana / Apple tatin cake</i>	6.00€
<b>Carrot cake</b> <i>Tarta de zanahoria / Carrot cake</i>	6.00€
<b>Cardenal farcit de nata i regat amb xocolata calenta</b> <i>Cardenal de nata con chocolate caliente/ Sponge cake with cream and hot chocolate</i>	7.00€
<b>Mousse blanc de xocolata amb crumble cruixent</b> <i>Mousse de chocolate blanco / White chocolate mousse</i>	5.00€
<b>Tiramisu</b>	5.00€
<b>Biscuit Taverna amb xocolata calenta</b> <i>Biscuit Taverna con chocolate caliente / Taverna biscuit with hot chocolat</i>	4.60€
<b>Lemon Pie</b>	6.00€

CONSULTIN ELS PLATS DEL DIA A LA PISSARRA, GRÀCIES



@tavernaguila