

TAVERNA **GUILÀ**

cuina de mercat

PER A PICAR...

Xips d'albergínia amb fil de mel <i>Chips de berenjena con hilo de miel / Fried eggplant with honey</i>	8.50€
Encenalls de carxofes, tipus xips <i>Chips de alcachofas / Artichoke chips</i>	14.00€
La Russa de la Taverna <i>La Rusa de la Taverna / Russian Salad, with potatoes, vegetables, mayonaisse and tuna</i>	9.00€
Bunyols cruixents de bacallà <i>Buñuelos crujientes de bacalao / Cod fish crunchy balls</i>	2.40€ unit.
Croqueta de pernil ibèric <i>Croqueta de jamón ibérico / Iberian ham croquettes</i>	2.40€ unit.
Croquetes de sípia amb toc d'allioli <i>Croqueta de sepia con toque de allioli / Cuttlefish croquetes with alioli sauce</i>	2.40€ unit.
Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica <i>Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica / Fresh calamari fried rings</i>	14.75€
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert <i>Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil / Grilled scallops with garlic and parsley</i>	3.90€ unit.
Anxova del cantàbric amb pa de coca <i>Anchoa del cantábrico con pan de coca / Cantabrian anchovies</i>	2.85€ filet
La Sardina fumada <i>La Sardina ahumada / Smoke sardine</i>	2.75€ filet
Pernil ibèric de gla tallat a mà <i>Jamón ibérico de bellota cortado a mano / Iberian ham dish</i>	22.00€

TÀRTARS I AMANIDES...

Steak Tartar <i>Steak Tartar / Steak Tartar</i>	18.00€
Tàrtar de salmó, carnaroli i teriyaki <i>Tartar de salmón, carnaroli y teriyaki / Salmon tartar, carnaroli and teriyaki</i>	14.00€
Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i tomàquet <i>Tartar de atún con guacamole y tomate / Tuna tartar with guacamole and tomato</i>	18.00€
La Xatonada, l'amanida més nostre <i>La "Xatonada" la ensalada más nuestra / La "Xatonada", more ours salad</i>	12.00€
Amanida de codony amb manxego i fruits secs <i>Ensalada de membrillo con manchego y frutos secos / Salad with manchego cheese, quince and dried fruit</i>	12.00€

ELS PRIMERS

Escudella amb galets i pilota <i>Escudella con galets y pelota / Soup with pasta and meat ball</i>	9.00€
Carxofes saltades amb cansalada i romesco <i>Alcachofas salteadas con panceta y romesco / Sautéed artichokes with bacon and "Romesco" sauce</i>	15.00€
Truita de bacallà a la nostra manera, i pa amb tomàquet <i>Tortilla de bacalao con pan con tomate / Cod fish omelette</i>	13.00€
Trinxat de la Cerdanya passat per la paella <i>Trinchado de patata y col con panceta/ Sautéed cabbage and potato with bacon</i>	12.00€
Fideuà del senyoret, tot pelat <i>Fideuá del "senyoret", todo pelado / Fideua</i>	13.00€
Canelons de rostit clàssic amb beixamel de trompetes <i>Canelones de rustido clásico con bechamel y trompetas / Meat cannelloni</i>	13.00€
Raviolis de carxofes amb crema de gambes i parmesà <i>Raviolis de alcachofas con crema de gambas y parmesano / Artichoke ravioli with shrimp cream and parmesan</i>	14.00€
Patates fregides, ous estrellats, llagostins i sobrassada <i>Patatas fritas, huevos rotos, langostinos y sobrasada / Fried potatoes with big prawns, red sausage, and fried eggs</i>	13.00€

ELS SEGONS...

Morro de bacallà amb samfaina, a la planxa, o Donostiarr <i>Morro de bacalao con sanfaina, a la plancha o Donostiarra / Grilled cod fish or cod fish with ratatouille</i>	25.00€
Pop gallec a la brasa amb parmentier i pebre vermell <i>Pulpo gallego a la brasa con parmentier y pimienta roja / Grilled octopus with parmentier</i>	21.00€
Timbal de calamars a la planxa, verduretes i pernil ibèric <i>Timbal de calamares a la plancha, verduras y jamón ibérico / Sautéed squids with vegetables and iberian ham</i>	17.50€
Espatilleta de cabrit doradeta al forn, amb patatones i ceba <i>Paletilla de cabrito al horno con patatas y cebolla / Baked goat shoulder with potatoes and onions</i>	24.00€
Peus de porc guisadets amb trompetes i/o bolets de temporada <i>Stewed pig feet with mushrooms</i>	15.00€
Daus de Black Angus al "Ajillo" i pebre negre <i>Dados de Black Angus al ajillo y pimienta negra / Cubes of Black Angus with garlic and black pepper</i>	19.75€
Fricandó guisadet amb moixernons i/o bolets de temporada <i>Fricandó guisado con setas / Stewed beef with mushrooms</i>	16.00€
Filet amb Foie, Pedro Ximénez i parmentier, o a la brasa <i>Solomillo con foie, Pedro Ximénez y parmentier, o a la brasa / Grilled beef tenderloin with foie</i>	24€/21€

CONSULTIN LA PISSARA ON HI TENIM ELS PLATS I ARROSSOS DEL DIA

*UTILITZIN EL QR PER VEURE ELS ALÈRGENS DE LA CARTA



@tavernaguila