



93 789 25 79  
LATAVERNAGUILA@GMAIL.COM

**HORARI**  
OBERT DE DILLUNS A DIVENDRES  
DE 13 A 23H · CUINA ININTERROMPUDA



SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM  
@TAVERNAGUILA



FEM CATERINGS I MENUS DIARIS  
PER A PARTICULARS I EMPRESES A DOMICILI

**TAVERNA****GUILÀ**  
cuina de mercat

CARTA  
DINARS



"TAVERNA GUILÀ ÉS MEMBRE DE CUINA VALLÈS,  
ASSOCIACIÓ QUE PROMOU I DEFENSA LA CUINA DE PROXIMITAT  
I PRODUCTES DE LA NOSTRA COMARCA"

## PER COMENÇAR...

### LA RUSSA CLÀSSICA · 10€ ● ●

LA RUSA CLÁSICA / "RUSSIAN" SALAD, POTATO, VEGETABLES, TUNA, MAYONNAISE

### LA RUSSA DE LA TAVERNA, AMB LLAMÀNTOL I GAMBA · 16,75€ ▲ ●

LA RUSA DE LA TAVERNA, CON BOGAVANTE Y GAMBA / LOBSTER AND PRAWN SALAD WITH POTATOES, AVOCADO, AND MAYONNAISE

### ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00 · 2,90€ / FILET ●

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 / CANTABRIAN ANCHOVIES

### PERNIL IBÈRIC DE GLÀ TALLAT A MÀ · 24€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO / IBERIAN HAM DISH

### SARDINA FUMADA · 2,80€ / FILET ●

SARDINA AHUMADA / SMOKED SARDINE

### BUNYOLS CRUIXENTS DE BACALLÀ · 2,60€ / UNITAT ● ● ▲

BUÑUELOS CRUJIENTES DE BACALAO / COD FISH CRUNCHY BALLS

### CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC · 2,60€ / UNITAT ● ● ▲ ● ▲

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM CROQUETTES

### CROQUETES DE SÍPIA AMB TOC D'ALLIOLI · 2,60€ / UNITAT ● ● ▲ ● ▲ ● ▲

CROQUETAS DE SEPIA CON ALLIOLI / CUTTLEFISH CROQUETTES WITH ALIOLI SAUCE

### CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA · 15,75€ ● ●

CALAMARES A LA ANDALUZA / SQUIDS AT "ANDALUZIAN" STYLE

### ZAMBURIÑAS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT · 3,95€ / UNITAT ▲

ZAMBURIÑAS PLANCHA CON AJO Y PEREJIL / GRILLED SCALOPS WITH GARLIC AND PARSLEY

## ELS MÉS VERDS...

### CALÇOTS AMB TEMPURA I ROMESCO, SENSE FEINA · 13€ ■ ●

"CALÇOTS" EN TEMPURA Y ROMESCO / TYPICAL CATALAN ONIONS WITH TEMPURA AND "ROMESCO" SAUCE

### AMANIDA DE TOMÀQUET I CEBA · 12€ ●

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLA / TOMATO WITH ONION SALAD

### XIPS D'ALBERGÍNIA AMB FIL DE MEL I SAL MALDON · 9,25€

CHIPS DE BERENJENA CON HILO DE MIEL Y SAL MALDON / FRIED EGGPLANT WITH HONEY

### ENCENALLS DE CARXOFES AMB OU FERRAT I GAMBA VERMELLA PELADA · 17,50€ ▲ ●

VIRUTAS DE ALCACHOFA, HUEVO FRITO Y GAMBA ROJA / ARTICHOKE CHIPS WITH FRIED EGG AND PRAWNS

## TÀRTARS... FETS AL MOMENT

### STEAK TÀRTAR DE FILET A LA NOSTRE MANERA · 17,75€ ● ● ▲ ● ●

STEAK TÀRTAR CON SOLOMILLO A NUESTRA MANERA / STEAK TARTAR

### TÀRTAR DE GAMBA AMB MARACUJÀ I ALVOCAT · 18,00€ ▲ ●

TÀRTAR DE GAMBA CON MARACUYÁ Y AGUACATE / RED PRAWNS TARTAR WITH PASSION FRUIT AND AVOCADO

### TÀRTAR DE SALMÓ AMB ARRÒS CARNAROLI I SALSÀ TERIYAKI · 14,50€ ● ● ▲ ● ▲

TARTAR DE SALMÓN CON ARROZ CARNAROLI Y SALSÀ TERIYAKI / SALMON TARTAR WITH RICE AND TERIYAKI

### TÀRTAR DE TOMÀQUET ECOLÒGIC AMB BURRATA · 14€ ● ▲ ●

TÀRTAR DE TOMATE ECOLÓGICO CON BURRATA / BIO TOMATO TARTAR WITH BURRATA CHEESE

## AMB UN PARELL D'OUS... DE CORRAL

### TRUITA DE BACALLÀ A LA BASCA, LA FAREM POC FETA · 13,00€ ● ●

TORTILLA DE BACALAO A LA VASCA / COD FISH OMELETTE AT BASQUE COUNTRY STYLE

### TRUITETA DE PATATA I CEBA · 8,75€ ●

TORTILLITA DE PATATA Y CEBOLA / SPANISH OMELETTE, WITH ONION AND POTATO

### OUS ESTRELLATS AMB PATATES FREGIDES, SOBRASSADA IBÈRICA I LLAGOSTINS · 14€ ● ▲

HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS, SOBRASADA IBÉRICA Y LANGOSTINOS / FRIED EGGS WITH FRENCH POTATES, ROYAL PRAWNS AND TYPICAL RED SAUSAGE

## AMB PASTA FRESCA...

### RAVIOLIS DE CEPES, AMB SALSÀ DE CEPES I PARMESÀ · 14,75€ ● ▲ ●

RAVIOLIS DE SETAS CON SALSÀ DE SETAS Y PARMESANO / MUSHROOMS RAVIOLIS WITH PARMESAN CHEESE

### CANELONS DE RAP I GAMBA AMB BEIXAMEL DE GAMBA · 16,50€ ● ● ▲ ● ● ● ●

CANELONES DE RAPE Y GAMBA CON BECHAMEL DE GAMBAS / SEAFOOD AND FISH CANELONI

### CANELONS DE ROSTIT CLÀSSIC AMB BEIXAMEL · 14,75€ ● ▲ ● ●

CANELONES DE RUSTIDO CON BECHAMEL / MEAT CANELONI

## ELS PEIXOS...

### MORRO DE BACALLÀ AMB SAMFAINA / A LA PLANXA / A LA DONOSTIARRA · 25,00€ ● ● ●

MORRO DE BACALAO, CON CHAMFAINA, A LA PLANCHA O DONOSTIARRA / COD FISH WITH RATATOUILLE

### POP GALLEC A LA BRASA AMB PARMENTIER I "PIMENTÓN" DE LA VERA · 22,00€ ● ▲

PULPO GALLEGU A LA BRASA SOBRE PARMENTIER / GRILLED OCTOPUS WITH PARMENTIER

### TURBOT SALVATGE AL FORN AMB PATATONES I CEBA · 27,50€ ● ●

RODABALLO SALVAJE AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLA / BAKED TURBOT WITH ONION AND POTATOES

### SALMÓ SALVATGE A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES · 15,75€ ●

SALMÓN SALVAJE A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS / GRILLED SALMÓN WITH VEGETABLES

### TIMBAL DE CALAMARS SALTATS AMB VERDURETES I PERNIL IBÈRIC · 18€ ●

"TIMBAL" DE CALAMARES SALTEADOS CON VERDURITAS Y JAMÓN IBÉRICO / SAUTÉED SQUIDS WITH IBERIAN HAM AND VEGETABLES

## LES CARNS...

### LES NOSTRES MANDONGUILLES GUISADETES AMB BOLETS DE TEMPORADA · 14,75€ ● ● ■

ALBONDIGAS GUISADAS CON SETAS / MEAT BALLS STEWED WITH MUSHROOMS

### DAUS DE BLACK ANGUS ESCALDATS AMB PEBRE NEGRE I ALLETS · 22€

DADOS DE BLACK ANGUS CON PIMIENTA NEGRA Y AJITOS / BLACK ANGUS CUBES WITH GARLIC AND BLACK

### ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN AMB PATATONES I CEBA · 26€ ● ●

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLA / BAKED GOAT LEG WITH ONION AND POTATOES

### PEUS DE PORC GUISADETS AL XUP-XUP AMB TROMPETES DE LA MORT · 17€ ● ● ■

MANITAS DE CERDO GUISADAS CON SETAS / STEWED PIG TROTTERS WITH MUSHROOMS

### FILET DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ I PARMENTIER · 26€ ■ ● ●

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE Y REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ / GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE AND PEDRO XIMÉNEZ SAUCE

### "TXULETÓN" DE BLACK ANGUS FILETEJAT A LA BRASA (500GR. SENSE ÒS) · 45€

CHULETÓN DE BLACK ANGUS FILETEADO A LA BRASA (500GR. SIN HUESO) / GRILLED BLACK ANGUS STEAK

## EL PA...

### EL NOSTRE PA DE COCA DEL DIA, DE FOLGUEROLES, AMB TOMÀQUET O SENSE · 2,45€ / PERS. ●

NUESTRO PAN DE COCA DE FOLGUEROLES, DEL DIA, CON TOMATE O SIN TOMATE / BAKER'S BREAD

### EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN, DEL MARESME · 2,55€ / UNITAT

NUESTRO PAN SIN GLUTEN DEL MARESME / FREE GLUTEN BREAD

### CONSULTIN ELS PLATS I ARROSSOS DEL DIA A LA PISSARRA

CONSULTEN LOS PLATOS DEL DIA EN LA PIZARRA / CHECK THE DISHES OF THE DAY ON OUR BLACKBOARD

### AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS / ALLERGENS

● OU / ● PEIX / ▲ LÀCTICS / ● MOLUSCOS / ● SÚLFITS / ▲ CRUSTACIS / ■ FRUITS SECS  
■ MOSTASSA / ● GLUTEN / ● SOJA / ▲ SÈSAM / ○ API / ■ GOMA XANTANA / ▲ MAIZENA