



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 EMPRESSES A DOMICILI

Diseño @bravastudio

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

CARTA  
SOPARS



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

## ELS CLÀSSICS...

### 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

### FORMATGE "MANCHEGO" CURAT · 7,50€ ■ ●

QUESO MANCHEGO CURADO / CHEESE FROM LA MANCHA

### SARDINA FUMADA · 2,80€ / FILET ●

SARDINA AHUMADA / SMOKED SARDINE

### LES BRAVES PICANTONES · 8,75€ ● ● ●

LAS BRAVAS PICANTES / SPICY HOT POTATOES

### 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 ALLIOLI · 2,60€ / UNITAT ● ● ▲ ▲ ▲ ○ ▲

CROQUETAS DE SEPIA CON ALLIOLI / CUTTLEFISH CROQUETTES WITH ALIOLI SAUCE

## ELS MÉS VERDS...

### CALÇOTS AMB TEMPURA I ROMESCO, SENSE FEINA · 13,75€ ■ ●

"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

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

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

### 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 SALS TERIYAKI · 14,50€ ● ● ■ ▲ ●

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

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

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

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

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

TORTILLITA DE PATATA Y CEBOLLA / 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

### AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS / ALLERGENS

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

## AMB PASTA FRESCA...

### RAVIOLIS DE CEPES, AMB SALS DE CEPES I PARMESÀ · 14€ ● ● ●

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

### CANELONS DE RAP I GAMBA AMB BEIXAMEL DE GAMBA · 11€ ● ● ▲ ● ● ● ○

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

### CANELONS DE ROSTIT CLÀSSIC AMB BEIXAMEL · 9,90€ ■ ● ● ● ○

CANELONES DE RUSTIDO CON BECHAMEL / MEAT CANELONI

## ELS ENTREPANS...

### "BOCATA" DE CALAMARS AMB MAIONESA · 5,50€ ● ● ●

BOCATA DE CALAMARES CON MAYONESA / FRIED SQUIDS SANDWICH WITH MAYONNAISE

### MINI BURGER DE VACA GALLEGA AMB BRIE I PERNIL IBÈRIC · 5,50€ ● ■

MINI BURGER DE VACA GALLEGA CON BRIE Y JAMÓN IBÉRICO / MINI BURGER WITH BRIE CHEESE AND IBERIAN HAM

### BIKINI TRUFAT DE BOTIFARRA DEL PEROL I UN TOC DE ROMESCO · 6,50€ ● ■ ● ● ■ ●

BIKINI TRUFADO DE BOTIFARRA DEL PEROL I ROMESCO / PEROL SAUSAGE SANDWICH WITH HOT CHEESE AND ROMESCO SAUCE

## PEIX I MARISC...

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

CALAMARES A LA ANDALUZA / SQUIDS AT "ANDALUZA" STYLE

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

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

### TIMBAL DE CALAMARS A LA PLANXA AMB VERDURETES I PERNIL IBÈRIC · 16,00€ ●

CALAMARES PLANCHA CON VERDURAS Y JAMÓN IBÉRICO / GRILLED SQUIDS WITH VEGETABLES AND IBERIAN HAM

### GAMBETA DE HUELVA SALTADA AMB ALL I JULIVERT · 13,50€ ▲

GAMBITA DE HUELVA SALTEADA CON AJO Y PEREJIL / RED PRAWNS SAUTÉED WITH GARLIC AND PARSLEY

### POP GALLEC A LA BRASA AMB PARMENTIER I PIMENTÓN DE LA VERA · 17,75€ ● ■

PULPO GALLEGO A LA BRASA CON PARMENTIER I PIMENTÓN DE LA VERA / GALICIAN GRILLED OCTOPUS WITH PARMENTIER AND RED PEPPER

## LES CARNS...

### PETIT FILET AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 13,50€ ■ ●

PEQUEÑO SOLOMILLO A LA BRASA CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ / MINI GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE AND PEDRO XIMÉNEZ SAUCE

### LES NOSTRES MANDONGUILLES GUISADETES AL XUP XUP AMB BOLET DE TEMPORADA · 13,75€ ● ■

NUESTRAS ALBÓDIGAS GUISADAS CON SETAS / OUR MEATBALLS STEWED WITH MUSHROOMS

### DAUS DE FILET ESCALDATS AMB PEBRE NEGRE I ALLETS · 15,75€

DADOS DE SOLOMILLO CON PIMIENTA NEGRA Y AJITOS / BEEF TENDERLOIN CUBES WITH GARLIC AND BLACK PEPPER

### "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

### PRESA DE PORC IBÈRIC FILETEJADA FETA A LA BRASA AMB COULIS DE POMA I FOIE · 16€ ■ ● ●

PRESA DE CERDO IBÉRICO FILETEADA A LA BRASA CON COULIS DE MANZANA Y FOIE / GRILLED IBERIAN PORK WITH APPLE COULIS AND SAUTÉED FOIE

### 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

## 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