



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
DINARS



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

PER A COMPARTIR...

LA RUSSA CLÀSSICA · 11,25€ ● ● ●

LA RUSA CLÀSSICA / "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

ANXOVA DEL CANTÀBRIC AMB PA DE COCA · 3,10€ / FILET ● ● ●

ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON PAN DE COCA / CANTABRIAN ANCHOVIES

PERNIL IBÈRIC DE GLÀ TALLAT A MÀ, DENOMINACIÓ D'ORIGEN JABUGO (HUELVA) 25,75€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO (D.O JABUGO) / IBERIAN HAM DISH (D.O JABUGO)

SARDINA FUMADA · 2,90€ / FILET ● ● ●

SARDINA AHUMADA / SMOKED SARDINE

BUNYOLS CRUIXENTS DE BACALLÀ · 2,90€ / UNITAT ● ● ● ▲

BUÑUELOS CRUJIENTES DE BACALAO / COD FISH CRUNCHY BALLS

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC · 2,90€ / UNITAT ● ● ● ▲ ● ▲

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM CROQUETTES

CROQUETES DE SÍPIA AMB TOC D'ALLIOLI · 2,90€ / UNITAT ● ● ● ▲ ● ▲ ○ ▲

CROQUETAS DE SEPIA CON ALLIOLI / CUTTLEFISH CROQUETTES WITH ALIOLI SAUCE

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA · 17,50€ ● ● ●

CALAMARES A LA ANDALUZA / SQUIDS AT "ANDALUZIAN" STYLE

MUSCLOS DE ROCA O BOUCHOT SALTATS A LA NOSTRA MANERA · 15,45€ ● ● ●

MEJILLONES DE ROCA SALTEADOS A NUESTRA MANERA / SAUTÉED MUSSELS

ZAMBURIÑAS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT · 4,10€ / UNITAT ▲

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

ELS MÉS VERDS...

AMANIDA DE TOMÀQUET I CEBA · 12€ ●

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA / TOMATO WITH ONION SALAD

XIPS D'ALBERGÍNIA AMB FIL DE MEL I SAL MALDON · 10€

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

ENCENALLS DE CARXOFES AMB OU FERRAT I GAMBA VERMELLA PELADA · 18,50€ ▲ ● ●

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

ENCENALLS DE CARXOFA CLÀSSICS, NOMÉS CARXOFA · 14,50€

VIRUTAS DE ALCALCHOFA CLÁSICAS, SOLO ALCALCHOFA / ARTICHOKE CHIPS, ONLY ARTICHOKE

TÀRTARS...

STEAK TÀRTAR DE FILET A LA NOSTRE MANERA · 18,75€ ● ● ● ● ● ●

STEAK TÀRTAR CON SOLOMILLO A NUESTRA MANERA / STEAK TARTAR

TÀRTAR DE TONYINA AMB GUACAMOLE I TOMÀQUET · 17,85€ ● ● ● ●

TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE Y TOMATE / TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE AND TOMATO

TÀRTAR DE SALMÓ AMB ARRÒS CARNAROLI DE PALS I SALSÀ TERIYAKI · 16€ ● ● ● ▲ ● ●

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

TÀRTAR DE TOMÀQUET ECOLÒGIC I BURRATA · 16€ ● ● ● ●

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

AMB UN PARELL D'OUS...

TRUITA DE BACALLÀ A LA BASCA · 14,50€ ● ● ● ●

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

TRUITA OBERTA DE GAMBA VERMELLA · 15,90€ ● ● ▲

TORTILLA ABIERTA DE GAMBA ROJA / RED PRAWN OPEN OMELETTE

OUS ESTRELLATS AMB PATATES FREGIDES, SOBRASSADA IBÈRICA I LLAGOSTINS · 15,75€ ● ● ▲

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

OUS ESTRELLATS CLÀSSICS AMB PATATES, CEBA CONFITADA I PERNIL IBÈRIC · 15,25€ ● ●

HUEVOS ESTRELLADOS CLÁSICOS CON PATATAS, CEBOLLA CONFITADA Y JAMÓN IBÉRICO / FRIED EGGS WITH FRENCH POTATOES, SWEET ONION AND IBERIAN HAM

PASTA FRESCA...

RAVIOLIS DE CEPES, AMB SALSÀ DE CEPES I PARMESÀ · 15,50€ ● ● ● ● ●

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

CANELONS DE ROSTIT AMB BEIXAMEL CLÀSSICA I EMMENTAL (2 UNITATS) · 14€ ● ● ● ● ● ● ● ●

CANELONES DE RUSTIDO CON BECHAMEL CLÁSICA Y EMMENTAL / MEAT CANELONI WITH CHEESE

ELS ARROSSOS... DE L'ESTANY DE PALS

ARRÒS MELÓS DE PEUS DE PORC, ALLS TENDRES I GAMBES · 21€ ● ● ● ▲ ● ● ● ●

ARROZ MELOSO DE MANITAS DE CERDO CON GAMBAS Y AJOS TIERNOS / CREAMY RICE WITH PIG'S FEET AND PRAWNS

PAELLA DE PRESA IBÈRICA AMB VERDURES I BOTIFARRRES · 20€ ● ● ●

PAELLA DE PRESA IBERICA CON VERDURITAS Y BUTIFARRAS / IBERIAN PORK AND VEGETABLES PAELLA

ARRÒS MELÓS DE CARXOFA I GAMBA · 22€ ● ● ● ▲ ● ● ● ●

ARROZ MELOSO DE ALCACHOFAS Y GAMBAS / ARTICHOKE AND SHRIMP CREAMY RICE

PAELLA DE BOTIFARRA DEL PEROL AMB TROMPETES DE LA MORT · 19€ ● ● ● ●

SEQUITO DE BOTIFARRA DEL PEROL Y TROMPETAS DE LA MUERTE / SAUSAGE AND MUSHROOMS PAELLA

DE CARN I DE PEIX...

TURBOT SALVATGE A LA BRASA, AL FORN AMB PATATONES I CEBÀ / A LA DONOSTIARRA · 28€ ● ● ● ● ●

RODABALLO SALVAJE A AL BRASA, AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLA / A LA DONOSTIARRA / GRILLED TURBOT, OR DONOSTIARRA STYLE OR BAKED WITH POTATOES AND ONION

TIMBAL DE CALAMARS SALTATS AMB VERDURETES I PERNIL IBÈRIC DE GLÀ · 18,90€ ● ●

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

POP GALLEC A LA BRASA AMB PARMENTIER I "PIMENTÓN" DE LA VERA · 23,50€ ● ● ● ●

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

SALMÓ SALVATGE A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES · 17€ ● ● ●

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

MORRO DE BACALLÀ AMB SAMFAINA / A LA DONOSTIARRA / A LA PLANXA · 26€ ● ● ● ● ●

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

FILET DE VEDELLA AMB FOIE A LA BRASA I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 27€ ● ● ● ● ●

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

DAUS DE FILET ESCALDATS AMB PEBRE NEGRE I ALLETS · 25€

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

MELÓS DE XAI A BAIXA TEMPERATURA · 21€ ● ● ● ●

MELOSO DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA / LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE

PEUS DE PORC GUISADETS AL XUP XUP AMB TROMPETES DE LA MORT · 18€ ● ● ● ● ●

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

ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN AMB PATATONES I CEBÀ · 27€ ● ● ● ● ●

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

TXULETÓN DE VACA MADURADA + 30 DIES, FILETEJAT A LA BRASA (650 GRAMS, SENSE ÒS) · 55€

CHULETÓN DE VACA MADURADA + 30 DÍAS, FILETEADO A LA BRASA / GRILLED AGED BEEF STEAK(600 GR. WITHOUT BONE)

EL PA...

EL NOSTRE PA DE COCA DEL DIA, DE FOLGUEROLES, AMB TOMÀQUET O SENSE · 2,75€ / PERS. ● ●

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

EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN, DEL MARESME · 2,75€ / UNITAT

NUESTRO PAN SIN GLUTEN DEL MARESME / FREE GLUTEN BREAD

CONSULTIN ELS PLATS 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