



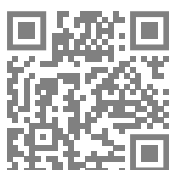
93 789 25 79
LATAVERNAGUILA@GMAIL.COM

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

TAVERNA **GUILÀ**
cuina de mercat

CARTA DINARS


SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM
@TAVERNAGUILA



FEM CÀTERINGS I MENÚS DIARIS
PER A PARTICULARS I EMPRESES A DOMICILI

Disseny @bravasestudio

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

25 **ANYS**
al teu costat

CLÀSSICS PER COMPARTIR...

- LA RUSSA DE LLAMÀNTOL I LLAGOSTINS · 17,50€

LA RUSSA DE BOGAVANTE Y LANGOSTINOS / LOBSTER AND DUBLIN BAY PRAWNS SALAD WITH POTATO AND MAYONNAISE
- LA RUSSA CLÀSSICA AMB VENTRESCA DE TONYINA · 13,50€

LA RUSA CLÀSSICA CON VENTRESCA DE ATÚN / CLASSIC SALAD WITH VEGETABLES, POTATO AND MAYONNAISE WITH TUNA BELLY
- ANXOVA DEL CANTÀBRIC 00 AMB PA DE COCA · 3,25€ / FILET

ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 CON PAN DE COCA Y TOMATE / CANTABRIAN ANCHOVIES
- PERNIL IBÈRIC DE GLA D.O. JABUGO · 14€ (1/2 RACIÓ) / 26€ (1 RACIÓ)

JAMÓN IBÉRICO D.O JABUGO / IBERIAN HAM DISH FROM JABUGO
- CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA · 17,75€

CALAMARES A LA ANDALUZA / SQUIDS AT "ANDALUCIAN" STYLE
- MUSCLOS BOUCHOT AMB UN TOC DE VI BLANC I PEBRE · 15€

MEJILLONES BOUCHOT SALTEADOS CON UN TOQUE DE VINO BLANCO Y PIMIENTA / SAUTÉED MUSSELS WITH WHITE WINE AND BLACK PEPPER
- ZAMBURIÑAS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT · 4,25€ / UNITAT

"ZAMBURIÑAS" A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL / GRILLED SCALLOPS WITH GARLIC AND PARSLEY
- BUNYOLS CRUIXENTS DE BACALLÀ · 2,95€ / UNITAT

BUÑUELOS CRUJIENTES DE BACALAO / COD FISH CRUNCHY BALLS
- CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC DE GLA · 2,95€ / UNITAT

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM CROQUETTES
- CROQUETES DE CALAMAR AMB UN TOC D'ALLIOLI · 2,95€ / UNITAT

CROQUETAS DE CALAMAR CON PUNTO DE ALIOLI / SQUIDS CROQUETTES WITH "ALLIOLI" SAUCE
- CROQUETES DE CEPS · 2,95€ / UNITAT

CROQUETAS DE BOLETUS / MUSHROOMS CROQUETTES
- CROQUETES DE GAMBA VERMELLA · 3,25€ / UNITAT

CROQUETAS DE GAMBA ROJA / RED PRAWN CROQUETTES

ELS MÉS VERDS...

- AMANIDA DE TOMÀQUET I CEBA AMB VENTRESCA DE TONYINA · 13,75€

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CON VENTRESCA DE ATÚN / TOMATO AND ONION SALAD WITH TUNA BELLY
- XIPS D'ALBERGÍNIA AMB FIL DE MEL I SAL MALDON · 11,50€

CHIPS DE BERENJENA CON HILO DE MIEL Y SAL MALDON / EGGPLANT CHIPS WITH HONEY AND MALDON SALT
- ENCENALLS CLÀSSICS, NOMÉS CARXOFA · 14€

VIRUTAS DE ALCACHOFA CLÁSICAS / ARTICHOKE CHIPS
- SALTAT DE VERDURES AMB BOLETS SHIITAKE · 14€

SALTEADO DE VERDURAS CON SETA SHIITAKE / SAUTÉED VEGETABLES WITH SHIITAKE MUSHROOMS

AMB UN PARELL D’OUS...

- GAMBES AL “AJILLO” AMB OUS FERRATS I PATATES ROSSES MALTALLADES · 22€

GAMBAS AL AJILLO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS MAL CORTADAS / GARLIC STYLE PRAWNS WITH FRENCH FRIES AND FRIED EGGS
- TRUITA OBERTA DE BACALLÀ · 14,75€

TORTILLA ABIERTA DE BACALAO / OPEN COD FISH OMELETTE
- ENCENALLS DE CARXOFA AMB OU FERRAT I GAMBA VERMELLA PELADA · 17,50€

VIRUTAS DE ALCACHOFA CON HUEVO FRITO Y GAMBA ROJA PELADA / ARTICHOKE CHIPS WITH SHRIMP AND FRIED EGG
- OUS ESTRELLATS AMB PATATES, PERNIL IBÈRIC I CEBA CONFITADA · 15,75€

HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y CEBOLLA CONFITADA / FRIED EGGS WITH FRENCH POTATOES, IBERIAN HAM AND CARAMELIZED ONIONS

AMB PASTA...

- FIDEUÀ DE CABELL D'ÀNGEL AMB MÚSCLOS, SÍPIA I ALLIOLI CASOLÀ · 15€

FIDEUÀ DE CABELLO DE ÁNGEL CON MEJILLONES, SEPIA Y ALIOLI CASERO / "FIDEUÀ", PAELLA MADE WITH NOODLES
- CANELONS DE ROSTIT I TÒFONA AMB BEIXAMEL I EMMENTAL (2 UNITATS) · 16€

CANELONES DE RUSTIDO CON TRUFA, BECHAMEL Y EMMENTAL / CANNELLONI ROSSINI WITH TRUFFLE
- ESPAGUETIS NEGRES AMB CEPS I GAMBES · 16,50€

ESPAGUETIS NEGROS CON SETAS Y GAMBAS / BLACK SPAGHETTI WITH MUSHROOMS AND SHRIMPS

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS / ALLERGENS

- OU / ● PEIX / ■ LÀCTICS / ● MOLUSCOS / ● SÚLFITS / ▲ CRUSTACIS / ■ FRUITS SECS /

■ MOSTASSA / ● GLUTEN / ● SOJA / ▲ SÈSAM / ○ API / ■ GOMA XANTANA / ▲ MAIZENA

***NO PODEM GARANTIR AL 100% LA NO CONTAMINACIÓ CREUADA D'ALGUNS AL·LÈRGENS.**
*NO PODEMOS GARANTIZAR AL 100% LA NO CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALGUNOS ALÉRGENOS.
*WE CANNOT GUARANTEE 100% NON-CROSS CONTAMINATION OF SOME ALLERGENS.

ELS TÀRTARS... I ALGÚN CARPACCIO

- TOT EL PEIX QUE SERVIM EN CRU, ES CONGELA PRÈVIAMENT SEGUINT LA NORMATIVA SANITÀRIA VIGENT
- STEAK TÀRTAR CLÀSSIC DE FILET DE VACA · 18,50€

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA / STEAK TARTAR
- TÀRTAR DE TOMÀQUET ECOLÒGIC PAOLO PETRILLI AMB BURRATINA · 16,75€

TARTAR DE TOMATE ECOLÓGICO PAOLO PETRILLI CON BURRATINA / PAOLO PETRILLI ORGÀNIC TOMATO TARTAR WITH BURRATA CHEESE
- TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA AMB MARACUJÀ I ALVOCAT · 18,50€

TARTAR DE GAMBA ROJA CON MARACUYÁ Y AGUACATE / RED PRAWNS TARTAR WITH PASSION FRUIT AND AVOCADO
- TÀRTAR DE SALMÓ FRESC AMB ARRÒS DE PALS I TERIYAKI · 16,50€

TARTAR DE SALMÓN FRESCO CON ARROZ DE PALS Y TERIYAKI / SALMON TARTAR WITH RICE AND TERIYAKI SAUCE
- CARPACCIO DE WAGYU JAPONÈS AMB OLI D’OLIVA TRUFAT I ENCENALLS DE PARMESÀ · 22€

CARPACCIO DE WAGYU JAPONÈS CON ACEITE DE OLIVA TRUFADO Y VIRUTAS DE PARMESANO / JAPANESE WAGYU CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE

AL TANTO... FOGONS EN MARXA!

- FRICANDÓ DE VEDELLA AL XUP-XUP AMB MOIXERNONS · 18,75€

FRICANDÓ DE TERNERA AL CHUP-CHUP CON SETAS DE SAN JORGE / VEAL FRICANDEAU "WITH WILD MUSHROOMS"
- BOTIFARRA ESPARRACADA SALTADA AMB TROMPETES DE LA MORT I CIGRONETS · 14,75€

BUTIFARRA "ESPARRACADA" SALTEADA CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y GARBANZOS / SAUTÉED SAUSAGE WITH MUSHROOMS AND CHICKPEAS
- PEUS DE PORC GUISADETS AMB SUC I BOLETS · 18€

MANITAS DE CERDO GUISADITAS CON SETAS / STEWED PIG TROTTERS WITH MUSHROOMS
- MANDONGUILLES AMB SUC I FONS DE PARMENTIER TRUFAT · 16€

ALBÓNDIGAS EN SALSA CON FONDO DE PARMENTIER TRUFADO / MEATBALLS IN SAUCE WITH TRUFFLE PARMENTIER

ELS ARROSSOS DE PALS...

- ARRÒS MELÓS DE GAMBES I CARXOFES · 23€

ARROZ MELOSO DE GAMBAS Y ALCACHOFAS / CREAMY RICE WITH PRAWNS AND ARTICHOKEs
- ARRÒS MELÓS D'ESCAMARLANS AMB PEU DE PORC CRUIXENT I ALLS TENDRES · 24€

ARROZ MELOSO DE CIGALAS CON MANITAS DE CERDO / CREAMY RICE WITH SCALLOPS AND PIG TROTTERS
- ARRÒS SEQUET DE BOTIFARRA DEL PEROL I TROMPETES DE LA MORT · 19,50€

ARROZ SEQUITO, CON BUTIFARRA DEL PEROL Y TROMPETAS DE LA MUERTE / SAUSAGE AND MUSHROOMS PAELLA

PLANXA, FORN I BRASA...

- ESCAMARLANS SALTATS AMB CEBA CONFITADA I UN TOC DE COGNAC · 24€

CIGALAS SALTEADAS CON CEBOLLA CONFITADA Y SU TOQUE DE COGNAC / GRILLED DUBLIN BAY PRAWNS WITH CARAMELIZED ONION
- ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN AMB PATATONES I CEBA · 29€

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLA / BAKED GOAT LEG WITH ONION AND POTATOES
- TURBOT A LA DONOSTIARRA, AL FORN O A LA BRASA · 29€

RODABALLO A LA DONOSTIARRA, AL HORNO O A LA BRASA / DONOSTIARRA STYLE TURBOT
- CALAMARCETS A LA PLANXA AMB VERDURETES I PERNIL IBÈRIC · 18,50€

CALAMARES A LA PLANCHA CON VERDURITAS Y JAMÓN IBÉRICO / GRILLED SQUIDS WITH VEGETABLES AND IBERIAN HAM
- LLOM DE SALMÓ FRESC A PLANXA AMB VERDURETES SALTADES · 17€

LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS / GRILLED SALMON WITH SAUTÉED VEGETABLES
- PRESA DE PORC IBÈRIC FILETEJADA A LA BRASA AMB SALSА XIMI XURRI · 18€

PRESA DE CERDO IBÉRICO FILETEADA A LA BRASA CON SALSА CHIMI CHURRI / IBERIAN PORK SLICED AND GRILLED WITH AROMATIC HERB OIL
- FILET A LA BRASA AMB FOIE FRESC I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 28€

SOLOMILLO A LA BRASA CON FOIE FRESCO Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ / GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH FOIE AND "PEDRO XIMÉNEZ SAUCE"
- TXULETÓN DE VACA VELLA A LA BRASA, 600 GRAMS · 58€

CHULETÓN DE VACA A LA BRASA FILETEADO, 600 GRAMOS / GRILLED BEEF STEAK 600 GR.

- EL NOSTRE PA DE COCA, AMB TOMÀQUET O SENSE · 2,85€ / PERS.

NUESTRO PAN DE COCA CON TOMATE O SIN TOMATE / BAKER'S BREAD
- EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN, DEL MARESME · 2,85€ / UNITAT

NUESTRO PAN SIN GLUTEN, DEL MARESME / OUR GLUTEN-FREE BREAD, FROM MARESME

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