



93 789 25 79
LATAVERNAGUILA@GMAIL.COM

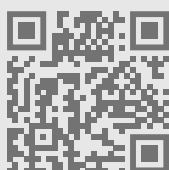
HORARI
OBERT DE DILLUNS A DIVENDRES
DE 13 A 23H · CUINA ININTERROMPUDA

TAVERNA **GUILÀ**
cuina de mercat

CARTA SOPARS



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

CLASSIQUÍSSIMS...

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

BUNYOLS CRUIXENTS DE BACALLÀ · 2,95€ / UNITAT
BUÑUELOS CRUJIENTES DE BACALAO / COD FISH CRUNCHY BALLS

LES BRAVES PICANTONES I A DAUETS · 7,50€
LAS BRAVAS, PICANTES Y A DADITOS / SPICY HOT POTATOES "BRAVAS"

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA DE CÍTRICS · 17,50€
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA CÍTRICA / SQUIDS AT ANDALUSIAN STYLE

PERNIL IBÈRIC DE GLA D.O. JABUGO · 14€ (1/2 RACIÓ) / 26€ (1 RACIÓ)
JAMÓN IBÉRICO D.O JABUGO / IBERIAN HAM DISH FROM JABUGO

ANXOVA DEL CANTÀBRIC OO AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET · 3,25€ / FILET
ANCHOA DEL CANTÁBRICO OO CON PAN DE COCA Y TOMATE / CANTABRIAN ANCHOVIES

LES CROQUETES, DEL NOSTRE OBRADOR...

DE PERNIL IBÈRIC DE GLA · 2,95€ / UNITAT
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM CROQUETTES

DE CALAMAR AMB UN TOC D'ALLIOLI · 2,95€ / UNITAT
CROQUETAS DE CALAMAR CON UN TOQUE DE ALIOLI / SQUID CROQUETTE WITH "ALIOLI" SAUCE

DE CEPS · 2,95€ / UNITAT
CROQUETAS DE BOLETUS / MUSHROOMS CROQUETTES

DE GAMBA VERMELLA · 3,25€ / UNITAT
CROQUETAS DE GAMBA ROJA / RED PRAWN CROQUETTES

ELS MÉS VERDS...

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 DE CARXOFA CLÀSSICS, TAL CUAL · 14€
VIRUTAS DE ALCACHOFA CLÁSICAS / ARTICHOKE CHIPS

ENCENALLS DE CARXOFA TAVERNA, 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

AMANIDA DE TOMÀQUET, AMB CEBA I VENTRESCA DE TONYINA · 13,75€
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CON VENTRESCA DE ATÚN / TOMATO AND ONION SALAD WITH TUNA BELLY

SALTAT DE VERDURES AMB BOLETS SHIITAKE · 13€
SALTEADO DE VERDURAS CON SETA SHIITAKE / SAUTÉED VEGETABLES WITH SHIITAKE MUSHROOMS

ELS TÀRTARS I ALGUN CARPACCIO...

TOT EL PEIX QUE SERVIM EN CRU, ES CONGELA PRÈVIAMENT SEGUINT LA NORMATIVA SANITÀRIA VIGENT

STEAK TÀRTAR CLÀSSIC A LA NOSTRE MANERA · 18,50€
STEAK TARTAR CON SOLOMILLO A NUESTRA MANERA / STEAK TARTAR

TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA, ALVOCAT I MARACUJÀ · 18,50€
TARTAR DE GAMBA ROJA CON AGUACATE Y MARACUYÁ / RED SHRIMP TARTAR WITH AVOCADO AND PASSION FRUIT

TÀRTAR DE SALMÓ FRESC AMB ARRÒS DE PALS I TERIYAKI · 16,50€
TARTAR DE SALMÓN CON ARROZ CARNAROLI DE PALS Y TERIYAKI / SALMON TARTAR WITH RICE AND TERIYAKI

TÀRTAR DE TOMÀQUET ECO PAOLO PETRILLI AMB BURRATINA · 16,75€
TARTAR DE TOMATE ECOLÓGICO PAOLO PETRILLI CON BURRATINA / PAOLO PETRILLI ORGANIC TOMATO TARTAR WITH BURRATA CHEESE

CARPACCIO DE WAGYU JAPONÈS AMB OLI D'OLIVA TRUFAT I ENCENALLS DE PARMESÀ · 22€
CARPACCIO DE WAGYU JAPONÉS CON ACEITE DE OLIVA TRUFADO Y VIRUTAS DE PARMESANO / JAPANESE WAGYU CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE

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

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.

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 FRID EGGS

TRUITA OBERTA DE BACALLÀ · 14,75€
TORTILLA ABIERTA DE BACALAO / OPEN COD FISH OMELETTE

OUS CLÀSSICS AMB PERNIL IBÈRIC DE GLA I CEBA CONFITADA · 16€
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y CEBOLLA CONFITADA / FRIED EGGS WITH FRENCH FRIES, IBERIAN HAM AND CARAMELIZED ONIONS

TRUITETA DE PATATA I CEBA, LA FEM POC FETA SI NO ENS DIUS EL CONTRARI · 8€
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA, POCO HECHA / POTATO AND ONION OMELETTE

AMB PASTA...

CANELÓ DE ROSTIT I TÒFONA AMB BEIXAMEL I EMMENTAL · 7,50€ / UNITAT
CANELONES DE RUSTIDO Y TRUFA CON BECHAMEL Y EMMENTAL / MEAT WITH TRUFFLE CANELONI

RAVIOLIS DE CEPS AMB SALSА DE CEPS I PARMESÀ · 16,90€
RAVIOLIS DE SETAS CON SALSА DE SETAS Y PARMESANO / MUSHROOM RAVIOLIS 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

MANDONGUILLES AMB SUC I FONS DE PARMENTIER TRUFAT · 16€
ALBÓNDIGAS EN SALSА CON FONDO DE PARMENTIER TRUFADO / MEATBALLS IN SAUCE WITH TRUFFLE PARMENTIER

PLANXA I BRASA...

ESCAMARLANS SALTATS AMB CEBА CONFITADA I UN TOC DE COGNAC · 24€
CIGALAS SALTEADAS CON CEBOLLA CONFITADA Y SU TOQUE DE COGNAC / GRILLED DUBLIN BAY PRAWNS WITH CARAMELIZED ONION

“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

CALAMARCETS SALTEJATS AMB VERDURETES I PERNIL IBÈRIC · 18€
CALAMARES A LA PLANCHA CON VERDURITAS Y JAMÓN IBÉRICO / GRILLED SQUIDS WITH VEGETABLES AND IBERIAN HAM

GAMBETA DE HUELVA AMB ALL I JULIVERT · 16€
GAMBITA DE HUELVA CON AJO Y PEREJIL / SAUTÉED RED PRAWNS WITH GARLIC AND PARSLEY

MUSCLOS BOUCHOT AMB 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

DAUS DE FILETS ESCALDATS AMB PEBRE NEGRE I ALLETS · 18€
DADOS DE SOLOMILLO ESCALDADOS CON PIMIENTA NEGRA Y AJILLOS / BEEF TENDERLOIN CUBES WITH GARLIC AND BLACK PEPPER

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 O 1/2 FILET A LA BRASA AMB FOIE FRESC I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 28€ / 16€
SOLOMILLO O 1/2 SOLOMILLO A LA BRASA CON FOIE FRESCO Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ / GRILLED BEEF TENDERLOIN OR 1/2 WITH 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.

LES MOSSEGADES... MINI ENTREPANS AUTÈNTICS!

“BOCATA DE CALAMARES” A LA CATALANA, AMB ALLIOLI · 6€
BOCATA DE CALAMARES A LA CATALANA, CON ALIOLI / SQUIDS SANDWICH WITH GARLIC MAYONNAISE

MORCILLA DE BURGOS AMB OU FERRAT DE GUATLLA · 5€
MORCILLA DE BURGOS CON HUEVO DE CODORNIZ / BLACK SAUSAGE FROM BURGOS WITH FRIED QUAIL EGG

MINI BURGER DE VACA GALLEGA A LA BRASA AMB BRIE I PERNIL IBÈRIC · 6,50€
MINI BURGER DE VACA GALLEGA A LA BRASA CON BRIE Y JAMÓN IBÉRICO / MINI BURGER WITH BRIE CHEESE AND IBERIAN HAM

ESCÀNDOL DE LLAMÀNTOL · 8,95€
ESCÁNDALO DE BOGAVANTE CON MAYONESA DE BOGAVANTE / LOBSTER SANDWICH WITH LOBSTER MAYONNAISE

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