

Carta Dinars



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

TAVERNA **G**UILÀ

Benvinguts i benvingudes

Cuinem amb respecte pel producte i amb un vincle profund amb la terra que ens envolta. Ens guia la cuina catalana, la tradicional de mercat, la que parla de memòria i de proximitat, treballada amb sensibilitat. El que arriba a taula neix del mar i de la terra, de la temporada i de la confiança en els productors de la comarca, que admirem i reconeixem.

Fa més de 25 anys que compartim aquest camí, acollint cada servei amb la voluntat que us hi sentiu bé, com a casa, sense presses. Els temps canvien, i nosaltres ens hi adaptem, però sense perdre l'essència dels nostres orígens. Volem que gaudiu, que el temps s'aturi una mica i que sempre us quedin ganes de tornar.

Gràcies per ser-hi!

*L'equip de la
Taverna Guilà*

Per picar...

LA RUSSA TAVERNA, QUE LA FEM AMB LLAMÀNTOL I LLAGOSTINS · 18,50€ ▲ ●

La Russa Taverna, de bogavante y langostinos / Lobster and dublin bay prawns salad with potato and mayonnaise

ANXOVES DEL CANTÀBRIC 00, D'ONDARROA, AMB PA DE COCA I TOMÀQUET · 3,50€ / FILET ● ●

Anchoas del Cantàbrico 00, con pan con tomate / Cantabrian Anchovies from Ondarrao

PERNIL IBÈRIC DE GLA D.O. JABUGO · 14€ (½ RACIÓ) / 26€ (1 RACIÓ)

Jamón ibérico D.O Jabugo / Iberian ham dish from Jabugo

LA RUSSA MÉS CLÀSSICA, AMB VENTRESCA DE TONYINA · 13,75€ ● ●

La rusa más clásica, con ventresca / Potatoes & vegetables salad, mayonnaise & tuna

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA CÍTRICA · 18€ ● ●

Calamares a la andalusa con mayonesa cítrica / Fried squid at andalusian style

SEITONS FREGITS SENSE ESPINA · 12,75€ ●

Boquerones fritos sin espina / Fried anchovies without spine

MUSCLOS DE ROCA O BOUCHOT A LA PLANXA AMB UN TOC DE VI BLANC I PEBRE · 16€ ● ●

Mejillones de roca o bouchot a la plancha con un toque de vino blanco y pimienta negra / 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

XIPS D'ALBERGÍNIA AMB FIL DE MEL I SAL MALDON · 12,50€

Chips de berenjena con hilo de miel y sal maldon / Eggplant chips with honey & salt

BUNYOLS CRUIXENTS DE BACALLÀ · 3,20€ / UNITAT ● ● ▲

Buñuelos crujientes de bacalao / Cod fish crunchy balls

CROQUETES DE GAMBA VERMELLA · 3,75€ / UNITAT ▲ ● ● ▲

Croquetas de gamba roja / Red prawn croquettes

CROQUETES DE SÍPIA I CALAMAR AMB UN TOC D'ALLIOLI · 3,20€ / UNITAT ● ● ▲ ▲

Croquetas de sepia y calamar con un toque de alioli / Squid croquettes with "alioli" sauce

CROQUETES DE CEPS · 3,20€ / UNITAT ● ● ▲

Croquetas de boletus / Mushroom croquettes

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC · 3,20€ / UNITAT ● ● ▲

Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes

Amanides i tàrtars

*Tot el peix que servim en cru es congela
previament seguint la normativa sanitària vigent*

AMANIDA DE TOMÀQUET I CEBA AMB VENTRESCA DE TONYINA · 13,95€ ● ●

Ensalada de tomate y cebolla con ventresca de atún / Tomato & onion salad with tuna belly

AMANIDA "CARLUS", ENCIAM, ANXOVES DEL CANTÀBRIC, CEBA, TOMÀQUET, OU DUR I ALVOCAT · 15€ ● ● ●

Ensalada Carlos, lechuga, anchoas del Cantàbrico, cebolla, tomate, huevo duro y aguacate / Carlos Salad, with lettuce, Cantabrian anchovies, onion, tomato, boiled egg and avocado

ESCALIVADA A LA BRASA DE PEBROT, ALBERGÍNIA I CEBA · 12€ / (16€ + ANXOVES. C ●)

"Escalivada" a la brasa de pimiento, berenjena y cebolla / "Escalivada", grilled eggplant, red pepper and onion

TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA AMB MARACUJÀ I ALVOCAT · 19€ ▲ ●

Tártar de gamba roja con maracuyá y aguacate / Red prawns tartar with avocado and passion fruit

TÀRTAR DE TOMÀQUET ECO PAOLO PETRILLI AMB BURRATA DI ANDRIA MICHELANGELO · 17,50€ ● ● ●

Tártar de tomate eco Paolo Petrilli con burrata di Andria Michelangelo / Tomato tartar with Andria's burrata cheese

STEAK TÀRTAR DE FILET A LA NOSTRA MANERA · 19,50€ ● ● ● ●

Steak tàrtar de solomillo a nuestra manera / Steak Tartar

Amb un parell d'ous

TRUITA OBERTA DE GAMBA VERMELLA · 17,95€ ● ▲

Tortilla abierta de gamba roja / Red prawns open omelette

TRUITA OBERTA DE BACALLÀ · 15,50€ ● ●

Tortilla abierta de bacalao / Cod fish omelette

GAMBES VERMELLES AL "AJILLO" AMB OUS FERRATS I PATATES ROSSES · 21,50€ ● ▲

Gambas rojas al ajillo, huevos fritos y patatas fritas / Red prawns, fried eggs & French fries

OUS ESTRELLATS AMB PATATES, PERNIL IBÈRIC I CEBA CONFITADA · 16,90€ ●

Huevos estrellados con jamón ibérico y cebolla confitado / Fried eggs, with french fries, iberian ham and caramelized onion

Arrossos i pastes...

PAELLA CLÀSSICA DE PEIX I MARISC · 24€ ●▲●●●

Paella clásica de pescado y marisco / Seafood Paella

PAELLA DE PRESA IBÈRICA, BACALLÀ I VERDURETES · 22€ ●●●

Paella de presa ibèrica, bacalao y verduritas / Iberian pork, with cod fish and vegetables Paella

ARRÒS SEQUET DE BOTIFARRA DEL PEROL AMB TROMPETES DE LA MORT · 21€ ●●

Arroz sequito de botifarra del perol y trompetas de la muerte / Sausage & mushrooms Paella

ARRÒS MELÓS DE PEUS DE PORC AMB GAMBES I ALLETS TENDRES · 22€ ▲●●●

Arroz meloso de manitas de cerdo, gambas y ajitos tiernos / Creamy rice with pig trotters, prawns and spring garlic

FIDEUS DE PEIX I MARISC A LA CASSOLA · 18,75€ ●▲●●●●●

Fideos a la cazuela de pescado y marisco / Noodles in fish and seafood casserole

RAVIOLIS DE CEPS AMB SALSÀ DE CEPS I PARMESÀ · 17,50€ ●●●■

Raviolis de boletus con salsa de boletus y parmesano / Mushrooms raviolis with mushrooms sauce and parmesan cheese

Del mar...

LLOM DE SALMÓ A LA PLANXA AMB VERDURETES SALTADES · 17,75€ ●●

Lomo de salmón a la plancha con verduritas salteadas / Grilled salmon with sautéed vegetables

MORRO DE BACALLÀ AMB SAMFAINA O A LA DONOSTIARRA · 29€ ●●●

Morro de bacalao con chamfaina o a la Donostiarra / Cod fish with ratatouille or at Donostiarra style

TURBOT A LA DONOSTIARRA O TURBOT A LA BRASA · 29,50€ ●●●

Rodaballo a la Donostiarra o a la brasa / Donostiarra style turbot or grilled turbot

TIMBAL DE CALAMARS A LA PLANXA AMB VERDURETES SALTADES I PERNIL IBÈRIC · 19,50€ ●●

Timbal de calamars a la plancha con verduritas salteadas y jamón ibérico / Grilled squids with vegetables and Iberian ham

**Consulteu els plats del dia a la pissarra*

Consulten los platos del día en la pizarra / Check de dishes of the day on our blackboard

De la terra...

ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN AMB PATATONES I CEBÀ · 29,75€ ●●

Paletilla de cabrito al horno con patatitas y cebolla / Baked goat leg with potatoes and onions

BOTIFARRA ESPARRACADA AMB TROMPETES DE LA MORT I CIGRONS · 16,50€ ●●

Butifarra "esparracada" con trompetas de la muerte y garbanzos / Sautéed sausage with mushrooms and chickpeas

FRICANDÓ DE VEDELLA GUISAT AMB MOIXERNONS · 19€ ●●■

Fricandó de ternera guisadito con setas / Stewed veal fricandeau with mushrooms

PRESA DE PORC IBÈRIC FILETEJADA A LA BRASA AMB SALSÀ XIMI XURRI FETA A CASA · 19€ ●●

Presa de cerdo ibérico a la brasa con chimichurri / Iberian pork sliced and grilled with aromatic herb oil

FILET A LA BRASA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 29€ ■■●●

Solomillo a la brasa con foie y reducció de Pedro Ximenez / Grilled sirloin steak with foie gras and Pedro Ximenez reduction

TXULETÓN DE VACA VELLA FILETEJAT A LA BRASA AMB PATATES ROSSES (600 G SENSE OS) · 65€ ■■

Chuletón de vaca vieja fileteado a la brasa (600 g sin hueso) / Grilled beef steak (600 g)

El nostre pa...

EL NOSTRE PA DE COCA, SUCAT A MÀ AMB TOMÀQUET I OLI VERGE D'OLIVA · 2,90€ / PERS. ●●

Nuestro pan de coca con tomate y aceite de oliva / Baker's bread

PA SENSE GLUTEN, TRITICUM, DIRECTE DEL MARESME · 2,90€ / UNITAT

Nuestro pan sin gluten, del Maresme / Our gluten-free bread, from maresme

Al·lèrgens

● 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

Les postres...

XUXO DE CREMA FET PER NOSALTRES AMB GELAT DE CARQUINYOLIS · 6,90€ ●■●

Chucho de crema con helado de carquinyolis / Cream-filled fried pastry with almond biscuit ice cream

TATÍN DE POMA AL FORN AMB GELAT D'AMETLLA TORRADA I TORRÓ DE XIXONA · 6,85€ ■●■●

Tatín de manzana al horno con helado de almendra tostada y turrón de jijona / Tatin, baked apple tart with toasted almond ice cream and Jijona nougat

TORRADETA DE SANTA TERESA AMB GELAT DE NATA FRESCA I CANYELLA · 7,85€ ●■●

Torrija de Santa Teresa con helado de nata fresca y canela / "Torrija", Sweet french toast with almond and nugat ice cream

CARDENAL DE CAL TURULL REGAT AMB TRUFA CALENTA · 8,25€ ●■●■●

Cardenal de Cal Turull regado con trufa caliente / Crispy sponge cake filled with cream and hot chocolate

FESTIVAL DE XOCOLATES · 6,75€ ■●

Festival de chocolates / Chocolates festival

LA LEMON PIE, TOTHOM LA TÉ PERÒ NOSALTRES LA FEM MOLT BONA · 6,85€ ●■●

Lemon Pie / Lemon Pie

PASTÍS DE FORMATGE · 6,50€ ●■

Tarta de queso / Cheesecake

VASET DE MASCARPONE AMB MADUIXETES I MANGO · 6€ ■

Vasito de mascarpone con fresitas y mango / Mascarpone with strawberries and mango

LA QUE NO POT FALTAR, LA CREMA CATALANA CREMADA · 5,25€ ●■▲

Crema catalana / Creme brulee at Catalan Style

TRUFES DE XOCOLATA AMB NATA MUNTADA DEL DIA · 1,90€ / UNITAT ■■●

Trufas de chocolate con nata montada del día / Chocolate truffles with cream

FRUITA DE TEMPORADA PELADA · P.S.M.

Fruta de temporada pelada / Peeled seasonal fruit



FEM PASTISSOS PER ENCÀRREC, PREGUNTEU AL VOSTRE CAMBRER

Vins dolços...

MAS LLUNES AMBRE · 3,85€ / COPA

D.O. EMPORDÀ. RAÏM: GARNATXA VERMELLA. 16°

XIMÉNEZ-SPINOLA DELICADO · 6€ / COPA

D.O. JEREZ-SHERRY. RAÏM: PEDRO XIMÉNEZ. 13°

PORTO 10 ANYS DOWS · 7,50€ / COPA

D.O. DOURO (PORTUGAL). RAÏM: ARAGONEZ, SYRAH I TOURIGA NACIONAL. 20°

XIMÉNEZ-SPÍNOLA MUY VIEJO · 10,50€ / COPA

D.O. JEREZ-SHERRY. RAÏM: PEDRO XIMÉNEZ. 15°

RATAFIA RUSSET · 6,50€ / COPA | 3,90€ / XARRUP

D.O. CATALUNYA

CREMA D'ARRÒS DELS SEGADORS DEL DELTA DE L'EBRE · 5,85€ / COPA | 3,25€ / XARRUP

D.O. CATALUNYA

CREMA D'ORUJO PREMIUM LAND MARA · 5,85€ / COPA | 3,25€ / XARRUP

D.O. GALÍCIA

**No es cobren comptes per separat, gràcies*

No se cobran cuentas por separado, gracias / Payment cannot be made separately

Al·lèrgens

● 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



MÉS DE 25 ANYS AL TEU COSTAT

@TAVERNAGUILA