

# Carta Sopars



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*

# Els més clàssics...

## 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 and Maldon salt

## LES BRAVES PICANTONES I A DAUETS · 8,25€ ●●

Las bravas, picantes y a daditos / Spicy hot potatoes "bravas"

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

La Russa de bogavante y langostinos / Lobster and Dublin Bay prawns salad with potato and mayonnaise

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

La rusa más clásica con ventresca de atún / Potatoes and vegetables salad with mayonnaise and tuna belly

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

Anchoas del Cantábrico 00, de Ondarroa, con pan con tomate / Cantabrian anchovies from Ondarroa

## PERNIL IBÈRIC DE GLA D.O. JABUGO · 14€ (1/2 RACIÓ) / 26€ (1 RACIÓ)

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

## ASSORTIMENT DE FORMATGES CATALANS · 15,75€ ■■

Surtido de quesos catalanes / Catalan cheese assortment

## 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

## 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

# Amanides i tàrtars

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

## AMANIDA DE TOMÀQUET I CEBÀ 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, CEBÀ, TOMÀQUET, OU DUR I ALVOCAT · 15€ ●●■

Ensalada Carlos, lechuga, anchoas del Cantábrico, 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 CEBÀ · 12€ / (16€ + ANXOVES. C●)

"Escalivada" a la brasa de pimiento, berenjena y cebolla / 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, avocado & 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

## TÀRTAR DE SALMÓ AMB ARRÒS CARNAROLI DE PALS I SALSÀ TERIYAKI · 17,50€ ●●■▲▲

Tartar de salmón con arroz carnaroli de Pals y teriyaki / Salmon tartar, with rice & teriyaki sauce

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

Steak tártar de solomillo a nuestra manera / Steak Tartar

# Amb un parell d'ous

## TRUITETA DE PATATA I CEBÀ, LA FEM POC FETA · 8,75€ ●

Tortillita de patata y cebolla / Spanish omelette, with onion and potato

## 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 con huevos fritos y patatas fritas / Red prawns with fried eggs & fries

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

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

# Del mar...

## SEITONS FREGITS SENSE ESPINA · 12,75€ ●

Boquerones fritos sin espina / Fried anchovies without spine

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

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

## ESCÀNDOL DE LLAMÀNTOL, AMB BRIOIX TORRADET I MAIONESA DE GAMBA · 9,75€ ▲ ● ● ■

Escàndalo de bogavante, en pan de brioche y con mayonesa de gamba / Lobster sàndwich with prawn mayonnaise

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

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

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

Mejillones de roca o bouchot a la planxa 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 planxa con ajo y perejil / Grilled "scallops" with garlic and parsley

## GAMBETA DE HUELVA A LA PLANXA AMB UNA MICA D'ALL I JULIVERT · 16,75€ ▲

Gambita de Huelva a la planxa con ajo y perejil / Grilled prawns from Huelva with garlic and parsley

# 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

# De la terra...

## DAUS DE FILET ESCALDATS AMB PEBRE NEGRE I ALLETS · 17,90€

Dados de solomillo escaldados con pimienta negra y ajitos / Beef tenderloin cubes with garlic and black pepper

## 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

## MINI BURGER DE VACA GALLEGA AMB BRIE I PERNIL IBÈRIC · 6€ ● ■

Mini burger de vaca gallega a la brasa con brie y jamón ibérico / Mini burger with brie cheese and iberian ham

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

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

## FILET O ½ FILET A LA BRASA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMÉNEZ · 29€ SENCER / 15€ MIG ■ ■ ●

Solomillo a la brasa con foie y reducció de Pedro Ximénez / Grilled beef tenderloin or ½ with grilled foie and Pedro Ximénez sauce

## 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)

## \*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

# 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