

taula _ 26

CARTA

By: @ALROADRIAXEF

PER COMENÇAR A TAULA 26...

AMANIDA DE MUSCLOS EN ESCABETX AMB MINI PASTANAGA	15€
AMANIDA DE FULLES D'ESPINACS BABY AMB FIGUES I VINAGRETA DE ROVELLONS	16€
PICANYA MADURADA AMB ENCENALLS DE PARMESÀ I OLI DE TÒFONA (100G)	18€
CROQUETA DE ROSTIT DE POLLASTRE DE POTA BLAVA (UNI.)	2,5€
FOIE MICUIT DEL GRECO FARCIT DE CASTAÑA I BONIATO	23€
CARXOFES DEL PRAT CONFITADES AMB CREMA SUAU DE CARBASSÓ, SARDINA FUMADA I ROMESCO	16€
STEAK TARTAR DE VEDELLA TAULA 26	23€
COCA DE ALBERGÍNIA AMB MEL DE SU, FORMATGE TOU DELS TIL·LERS I XISTORRA AMB RATAFIA	18€
ENGANYATALL DE FIDEUS DE CALAMAR AMB OU 62º I GUANCIALE	19€
CANELÓ D'ESCAMARLANS I PANXETA AMB SALSÀ VELOUTÉ	24€
PROVOLONE AMB POP I OLI DE SOBRASADA	20€
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET DE PENJAR I AOVE	8€
PA RÚSTIC RODÓ AMB MANTEGA D'HERBES	6€

PER CONTINUAR, I SEGUIR COMPARTINT...

SUPREMA DE CORVALL DE PLATJA A L'ESTIL ROMESQUET	23€
ARRÓS MELÓS MARISMA DEL DELTA "MIM" AMB CEPES CONFITATS I "LAGARTO" IBÈRIC	24€
ARRÓS MARISMA DEL DELTA A LA BRASA AMB "ZAMBURINYES" I GAMBA VERMELLA	29€
TERRINA DE PEUS DE PORC FARCITS AMB BOTIFARRA BLANCA I NEGRA	18€

LA PART DE BRASA

TURBOT AMB DUXELLE DE TROMPETES DE LA MORT I SOFREGIT D'ALLS	33€
FILET DE VEDELLA DE GIRONA AMB SALSÀ DEMIGLACE 200G	29€
MAGRET D'ÀNEC ADOBAT AMB CURRY GROC 200 GRM	24€
LLOM ALT VACA VELLA PREMIUM 300 GRM	29€
LLOM BAIX BLACK ANGUS PRIME 400 GRM	42€
LLOBARRO SALVATGE AMB SALSÀ MEUNIÈRE (PER 2.PERS)	45€

LA PART DOLÇA

CRUIXENT DE MIL·FULLES DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA	7€
CARROT CAKE TAULA26 AMB GELAT DE LLET MERENGADA	7€
TEXTURES DE XOCOLATA	7€
CREMÓS DE FORMATGE AMB FRUITA DE LA PASSIÓ I CRUMBLE D'AMETLLA	7€
TÒFONES FUMADES DE XOCOLATA AMB CASTAÑA	6€
GELATS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LLIMONA ESPREMUDA AMB ALFÀBREGA, XOCOLATA	6€

taula _ 26

CARTA

Para Empezar TAULA 26...

PAN DE CRISTAL CON TOMATE EN RAMA I AOVE	6€
PAN RUSTICO BOLLO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS AROMATICAS	8€
PICANYA MADURADA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y ACEITE TRUFADO (100G)	18€
ENSALADA DE TOMATES CHERRY , COR DE BOU, BURRATA, KAMALATA I PESTO	16€
ENSALADA DE MERCADO (SEGONS LA TEMPORADA)	S/M
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO DE PATA AZUL (UNI.)	2,5€
FOIE MICUIT DEL GRECO RELLENO DE CIRUELAS	22€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO TAULA 26	22€
COCA DE BERENJENA , MIEL DE SU, QUESO TIerno TILERS Y XISTORRA CON RATAFIA	15€
CEVICHE DE CORVINA Y BERBERECHOS CON FRAMBUESAS Y COCO	18€
SANDWICH DE PASTRAMI,CEBOLLA CARAMELIZADA, CHEDDAR CATALANI TÁRTARA DE PIPARRA AHUMADA	17€
PULPO CON PROVOLONE A LA BRASA I SOBRASADA	19€
CANELON DE CIGALA Y PANCETA CON SALSA VELOUTÉ	23€

PARA CONTINUAR, Y O COMPARTIR

ARROZ ECO MARISMA DEL DELTA "MIM" A LA BRASA DE CALAMARCITOS Y LAGARTO IBERICO	18€
ARROZ ECO MARISMA DEL DELTA A LA BRASA DE CARABINEROS CON EMULSION DE SUS CABEZAS	29€
CARRILERAS DE CERDO IBÈRICOS A BAJA TEMPERATURA	19€
BOGAVANTE A LA FORMENTERA CON HUEVO 62º PLANCHADO (2PER.MIN.)	P.P. 32.5€

LA PARTE DE BRASA

SUPREMA DE RODABALLO CON SALSA MEUNIÈRE AHUMADA	31€
SOLOMILLO DE TERNERA DE GERONA 200G	29€
PRESA DE BUEY 180G	24€
LOMO ALTO VACA VIEJA PREMIUM 300G	29€
LOMO BAJO BLACK ANGUS PRIME +400G	39€
PESCADO DE LONJA	S/M

LA PARTE DULCE

BABÁ AL RON CON CREMA DE FRUTA DE LA PASSION Y HELADO DE MASCARPONE	7€
FRESAS MACERADAS, CON CREMA CATALANA Y SORBETE DE LIMON Y ALBAHACA	7€
SOUFFLE DE CHOCOLATE	7€
PLUMCAKE DE CEREZA GRIOTTINE Y PISTACHOS CON HELADO DE YOGURT KEFIR Y LIMA	7€
HELADOS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LIMÓN EXPRESADO Y ABAHACA, CHOCOLATE	6€