

# taula \_ 26

## CARTA

By: @ALROADRIAXEF

### PER COMENÇAR A TAULA 26...

GILDA CANTÀBRICA	4€
CABDELLS BRASEJATS AMB FAVES CONFITADES, CECINA I FORMATGE CARRAT	16€
BACALLÀ ESQUEIXAT AMB TOMÀQUETS SECS, FULLA DE ROURE I SALSÀ TÀRTARA AMB ANET	17€
PICANYA MADURADA AMB ENCENALLS DE PARMESÀ I OLI DE TÒFONA (100G)	19€
CROQUETA DE ROSTIT DE POLLASTRE DE POTA BLAVA (UNI.)	2,5€
FOIE MICUIT DEL GRECO FARCIT DE CASTAÑA I BONIATO	23€
CREMA SUAU DE CARBASSÓ, CARXOFES DEL PRAT CONFITADES, SARDINA FUMADA I ROMESCO	18€
STEAK TARTAR DE VEDELLA <b>TAULA 26</b>	23€
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB CRÈME FRAÏCHE I CAVIAR DE LUMPO	22€
COCA DE ALBERGÍNIA AMB MEL DE SU, FORMATGE TOU DELS TIL·LERS I XISTORRA AMB RATAFIA	19€
FALS TAGLIATELLE DE CALAMAR AMB OU 62º I GUANCIALE	20€
CANELÓ D'ESCAMARLANS I PANXETA AMB SALSÀ VELOUTÉ	24€
BROQUETA DE LLETONS DE VEDELLA A LA BRASA	8€
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET DE PENJAR I AOVE	8€
PA RÚSTIC RODÓ AMB MANTEGA D'HERBES	8€

### PER CONTINUAR, I SEGUIR COMPARTINT...

POLLASTRE DE BRESSE FARCIT A LA CATALANA, AMB POPETS DE VILANOVA	23€
ARRÓS MARISMA DEL DELTA MELÓS AMB LLAGOSTINS TIGRE, CARXOFA I MANTEGA DE TÒFONA	24€
ARRÓS MARISMA DEL DELTA A LA BRASA AMB CALAMARSONS, POP I ALLIOLI NEGRE DE CHIPOTLE	29€
CAPIPOTA AMB CIGRONS	16€

### LA PART DE BRASA

SUPREMA DE TURBOT AMB SALTAT D'ESPÀRRECS VERDS I ALLS TENDRES	33€
FILET DE VEDELLA DE GIRONA AMB SALSÀ DEMIGLACE 200G	29€
MAGRET D'ÀNEC ADOBAT AMB CURRY VERMELL 200 GRM	24€
LLOM ALT VACA VELLA PREMIUM 300 GRM	29€
LLOM BAIX BLACK ANGUS PRIME 400 GRM	42€

### LA PART DOLÇA

PROFITEROLS ESTIL DUBAI AMB XOCOLATA CALENTA	7€
TALL DE PASTÍS BASC	7€
PANNA COTTA DE CRISPETES AMB GELAT DE CAMEL SALAT	6€
CREMÓS DE MANGO AMB NUBUL DE SUCRE I CRUIXENT DE TÉ CHAI	7€
CARQUINYOLIS AL FUM AMB XOCOLATA AOVE I SAL	7€
GELATS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LLIMONA ESPREMUDA AMB ALFÀBREGA, XOCOLATA ETC	6€

# taula \_ 26

## CARTA

By: @ALROADRIAXEF

### PARA EMPEZAR EN TAULA 26...

GILDA CANTABRICA	4e
COGOLLOS BRASEADOS CON HABITAS BABY, CECINA Y QUESO CARRAT	16e
BACALAO DESMIGADO CON TOMATE SECO, HOJA DE ROBLE ROJO Y SALSA TÁRTARA CON ENELDO	17e
PICANYA MADURADA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA (100G)	19e
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO DE PATA AZUL (UNI.)	2,5e
FOIE MICUIT DEL GRECO RELLENO DE CASTAÑA Y BONIATO	23e
CREMA SUAVE DE CALABACÍN, ALCACHOFAS DEL PRAT CONFITADAS, SARDINA AHUMADA Y ROMESCO	18e
STEAK TARTAR DE TERNERA <b>TAULA 26</b>	23e
TARTAR DE ATÚN ROJO CON CRÈME FRAÎCHE Y CAVIAR DE LUMPO	22e
COCA DE BERENGENA CON MIEL DE SU, QUESO TOU DELS TIL·LERS Y CHISTORRA CON RATAFIA	19e
FALSO TAGLIATELLE DE CALAMAR CON HUEVO 62º Y GUANCIALE	20e
CANELÓN DE CIGALA Y PANCETA CON SALSA VELOUTÉ	24e
BROCHETA DE MOLLEJA A LA BRASA	8e
PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR Y AOVE	8e
PAN RÚSTICO REDONDO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS	8e

### PARA CONTINUAR, Y SEGUIR COMPARTIENDO

POLLO DE BRESSE RELLENO A LA CATALANA, CON PULPITOS DE VILANOVA	23e
ARROZ MARISMA DEL DELTA MELOSO CON LANGOSTINO TIGRE, ALCACHOFAS Y MANTEQUILLA DE TRUFA	24e
ARROZ MARISMA DEL DELTA A LA BRASA AMB CHIPIRONES, PULPO Y ALLIOLI NEGRO DE CHIPOTLE	29e
CAPIPOTA AMB GARBANZOS	16e

### LA PARTE DE BRASA

SUPREMA DE ROSABALLO CON SALTEADO DE ESPARRAGOS VERDES Y AJOS TIERNOS	33e
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DEMIGLACE 200G	29e
MAGRET DE PATO ADOBADO CON CURRY ROJO 200 GRM	24e
LOMO ALTO DE VACA VIEJA PREMIUM 300 GRM	29e
LOMO BAJO BLACK ANGUS PRIME 400 GRM	42e

### LA PARTE DULCE

PROFITEROLES ESTILO DUBAI CON CHOCOLATE CALIENTE	7e
CORTE DE TARTA DE QUESO VASCA	7e
PANNA COTTA DE PALOMITAS CON HELADO DE CARAMELO SALADO	6e
CREMOSO DE MANGO CON NUBE DE AZUCAR Y CRUJIENTE DE TÉ CHAI	7e
CARQUINYOLIS AHUMADOS CON CHOCOLATE AOVE Y SAL	7e
HELADOS; VAINILLA, CAFÉ RISTRETTO, LIMÓN EXPRESADO Y ALBAHACA, CHOCOLATE ETC	6e

# taula \_ 26

## LETTER

By: @ALROADRIAXEF

### TO START TAULA 26...

ILDA CANTABRICA	4€
BRAISED CABBAGE HEARTS WITH BABY BEANS, CURED BEEF AND CARRAT CHEESE	16€
SHREDDED COD WITH SUN-DRIED TOMATO, RED OAK LEAF AND TARTAR SAUCE WITH DILL	17€
AGED PICANYA WITH PARMESAN SHAVINGS AND TRUFFLE OIL (100G)	19€
ROASTED BLUE-FOOT CHICKEN CROQUETTE (UNIT)	2,5€
FOIE MICUIT FROM GRECO STUFFED WITH CHESTNUT AND SWEET POTATO	23€
SMOOTH ZUCCHINI CREAM, PRAT ARTICHOKE CONFIT, SMOKED SARDINE AND ROMESCO	18€
TAULA 26 BEEF STEAK TARTARE	23€
RED TUNA TARTARE WITH CRÈME FRAÎCHE AND LUMPO CAVIAR	22€
EGGPLANT COCA WITH SU HONEY, TOU DELS TIL-LERS CHEESE AND CHISTORRA WITH RATAFIA	19€
FALSE SQUID TAGLIATELLE WITH 62º EGG AND GUANCIALE	20€
LARGE PRAWN AND PANCETTA CANELON WITH VELOUTÉ SAUCE	24€
GRILLED SWEETBREAD SKEWER	8€
CRYSTAL BREAD WITH HANGING TOMATO AND EVOO	8€
ROUND RUSTIC BREAD WITH HERB BUTTER	8€

### TO CONTINUE, AND OR SHARE

BRESSE CHICKEN STUFFED CATALAN STYLE, WITH SMALL SQUIDS FROM VILANOVA	23€
MARSH DELTA RISOTTO WITH TIGER PRAWN, ARTICHOKE, AND TRUFFLE BUTTER	24€
MARSH DELTA GRILLED RISOTTO WITH BABY SQUIDS, OCTOPUS, AND CHIPOTLE BLACK AIOLI	29€
TRIBE STEW WITH CHICKPEAS	16€

### THE CHARCOAL PART

ROSABALLO SUPREME WITH SAUTÉED GREEN ASPARAGUS AND TENDER GARLICS	33€
BEEF TENDERLOIN WITH DEMIGLACE SAUCE 200G	29€
MARINATED DUCK BREAST WITH RED CURRY 200 G	24€
PREMIUM OLD COW RIB-EYE 300 G	29€
BLACK ANGUS PRIME STRIPLOIN 400 G	42€

### DESSERTS

DUBAI-STYLE PROFITEROLES WITH HOT CHOCOLATE	7€
BASQUE CHEESECAKE SLICE	7€
POPCORN PANNA COTTA WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM	6€
MANGO CREAM WITH SUGAR CLOUD AND CHAI TEA CRUNCH	7€
SMOKED CARQUINYOLIS WITH EVOO CHOCOLATE AND SALT	7€
ICE CREAMS; VANILLA, RISTRETTO COFFEE, LEMON JUICE AND BASIL, CHOCOLATE, ETC	6€