
TAULA 26

Cocina catalana de producte, arraigada en la
tradició i reinterpretada desde una mirada
contemporània.

BY: @alroadriaxef



PARA COMENZAR

ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA AHUMADA Y TOSTADAS (3 UDS.) <i>Mantequilla ahumada al Jospé.</i>	10,50€
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA CON PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA <i>Carne madurada, parmesano curado y trufa.</i>	18€
PATATAS BRAVAS TAULA26 <i>"Arrugadas", ahumadas y con carácter.</i>	8,90€
CROQUETA DE RUSTIDO DE POLLO DE CORRAL (UD.) <i>Cremona, intensa y muy catalana.</i>	2,95€
CROQUETA DE GAMBA (u.) <i>Sabor de mar i crujiente perfecto.</i>	3,50€
PAN DE CRISTAL DE ESPIGA D'OR CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>El clásico imprescindible.</i>	4,50€

ENTRANTES

AJOBLANCO CON MELÓN UMAMI Y MOJAMA <i>Fresco, salino y elegante.</i>	12€
MEJILLONES A LA BRASA CON HIERBAS DEL GARRAF <i>Mar, brasa y territorio.</i>	14,50€
ENSALADILLA CON PATATAS AL CALIU, GAMBA AL AJILLO Y ALCAPARRAS FRITAS <i>Nuestro clásico reinterpretado.</i>	12€
STEAK TARTAR DE TERNERA TAULA 26 <i>Tallat a ganivet i acabat al moment.</i>	22€
BERENJENA ASADA CON GARRAPIÑADO DE SÉSAMO, MIEL DE ROMERO Y ESPECIAS <i>Dulce, ahumada y sorprendente.</i>	12€
ENSALADA DE TOMATE CON BURRATA AHUMADA Y PESTO DE PISTACHO <i>Mediterráneo en estado puro.</i>	14€
ENSALADA DE BROTES CON MELOCOTÓN AL MISO Y VINAGRETA DE CACAHUETE <i>Fresca, ligera y diferente.</i>	13€

ARROCES

Mínimo 2 personas · Precio persona

ARROZ DEL DELTA CON LAGARTO IBÉRICO Y SETAS <i>Sofrito intenso y sabor profundo.</i>	25€
ARROZ SIN TRABAJO CON GAMBA, CIGALA Y ALMEJAS <i>Todo el sabor, sin complicaciones.</i>	30€
ARROZ DE PULPITOS DE VILANOVA <i>Tradición marinera vilanova.</i>	25€

LA BRASA

LUBINASEMISALVAJEA LA BRASA CON PICADA DE AJO ARRIERO 31€
Producto, fuego y respeto.

MELOSODECORDEROCON BABA GANOUSH 22€
Cocción lenta y mucho sabor.

SOLOMILLODETERNERA DE GIRONA 25€
Tierno, elegante y jugoso.

ENTRECOTDELOMO ALTO DE VACA VIEJA 29€
Brasa, grasa y carácter.

MAGRETDEPATOMARINADOAL CURRY ROJO 22€
Especiado, equilibrado y diferente.

POLLORELLENODE"PELOTA" SIN HARINA A LA CATALANA 19€
Tradición catalana reinterpretada.

LA PARTE DULCE

PROFITEROLES CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 7,50€
Ligeros e irresistibles.

PAN CON CHOCOLATE 7,50€
Recuerdos de la infancia en versión gastronómica.

TATINFINAALABRASACONHELADO DE CANELA 7,50€
Manzana caramelizada y masa crujiente.

ESFERASCRUJIENTESDETARTA DE QUESO 7,50€
Toffe Speculoos y corazón cremoso.

HELADOS AFRTESANOS 6€
Selección según temporada.

TABLA DE QUESOS 11,90€
Quesos seleccionados y sus acompañamientos.

