
TAULA 26

Cuina catalana de producte, arrelada a la tradició
i interpretada amb mirada actual.

BY: @alroadriaxef



PER COMENÇAR

ANXOVA CANTÀBRICA AMB MANTEGA FUMADA I TORRADETES (3UNI) <i>Mantega fumada al Josper.</i>	10,50€
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA AMB PARMESÀ I OLI DE TÒFONA <i>Carn madurada, parmesà curat i tòfona.</i>	18€
PATATES BRAVES TAULA 26 <i>"Arrugàs", fumades i amb caràcter.</i>	8,90€
CROQUETA DE ROSTIT DE POLLASTRE DE POTA BLAVA (u.) <i>Cremosa, intensa i molt catalana.</i>	2,95€
CROQUETA DE GAMBA (u.) <i>Sabor de mar i cruixent perfecte.</i>	3,50€
PA DE VIDRE DE L'ESPIGA D'OR AMB TOMÀQUET DE PENJAR I AOVE <i>El clàssic imprescindible.</i>	4,50€

ENTRANTS

AJOBLANCO AMB MELÓ UMAMI I MOIXAMA <i>Fresc, salí i elegant.</i>	12€
MUSCLOS A LA BRASA AMB HERBES DEL GARRAF <i>Mar, brasa i territori.</i>	14,50€
ENSALADILLA AMB PATATA AL CALIU, GAMBA A L'ALLET I TÀPERES FREGIDES <i>El nostre clàssic reinterpretat.</i>	12€
STEAK TARTAR DE VEDELLA TAULA 26 <i>Tallat a ganivet i acabat al moment.</i>	22€
ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB GARRAPINYAT DE SÈSAM, MEL DE ROMANÍ I ESPÈCIES <i>Dolç, fumat i sorprenent.</i>	12€
AMANIDA DE TOMÀQUET AMB BURRATA FUMADA I PESTO DE PISTATXO <i>Mediterrani en estat pur.</i>	14€
AMANIDA DE BROT AMB PRÉSSEC AL MISO I VINAGRETA DE CACAUET <i>Fresca, lleugera i diferent.</i>	13€

ARROSSOS

Minim 2 persones · Preu per persona

ARRÒS DELTA AMB LAGARTO IBÈRIC I CEPS <i>Sofregit intens i sabor profund.</i>	25€
ARRÒS SENSE FEINA AMB GAMBA, ESCAMARLÀ I CLOÏSSES <i>Tot el sabor, sense feina.</i>	30€
ARRÒS DE POPETS DE VILANOVA <i>Tradició marinera vilanovina.</i>	25€

LA BRASA

LLOBARRO SEMISALVATGE A LA BRASA AMB PICADA D'AJORRIERO	31€
<i>Producte, foc i respecte.</i>	
MELÓS DE XAI AMB BABA GANUSH	22€
<i>Cocció lenta i molt sabor.</i>	
FILET DE VEDELLA DE GIRONA	25€
<i>Tendre, elegant i sucós.</i>	
ENTRECOT DE LLOM ALT DE VACA VELLA	29€
<i>Brasa, greix i caràcter.</i>	
MAGRET D'ÀNEC ADOBAT AL CURRY VERMELL	22€
<i>Especiat, equilibrat i diferent.</i>	
POLLASTRE FARCIT DE PILOTA SENSE FEINA A LA CATALANA	19€
<i>Tradició catalana reinterpretada.</i>	

LA PART DOLÇA

PROFITEROLS AMB CREMÓS DE XOCOLATA BLANCA	7,50€
<i>Lleugers i irresistibles.</i>	
PA AMB XOCOLATA	7,50€
<i>Records d'infància en versió gastronòmica.</i>	
TATIN FINA A LA BRASA AMB GELAT DE CANYELLA	7,50€
<i>Poma caramel·litzada i massa cruixent.</i>	
ESFERES CRUIXENTS DE PASTÍS DE FORMATGE	7,50€
<i>Toffee Speculoos i cor cremós.</i>	
GELATS ARTESANS	6€
<i>Selecció segons temporada.</i>	
PLAT DE FORMATGES	11,90€
<i>Formatges seleccionats i els seus acompanyaments.</i>	