



CUINA DE FUSIÓ ITALIANA I CATALANA

BARCELONATIW

RESTAURANT - ENOTECA



LA NOSTRA CUINA

FUSIÓ DE CUINA CATALANA I ITALIANA
DE MÀXIMA QUALITAT
I A PREU MOLT COMPETITIU.

TAPES I PLATS PER A COMPARTIR.

PRODUCTE FRESC I
DE PROXIMITAT.

Especial
èmfasi en
l'estacionalitat
de cada
producte.



Amanides
fresques
i saludables, risottos,
arrossos, pasta
i pizzas.



ELS
NOSTRES
MENUS



PER A PICAR

Focaccia amb mortadel·la de Bolonya

Croquetes negres de sípia

Burratina fresca amb pomodoro candito

Tàrtar de salmó amb soja

Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salciccia

SEGONS A ESCOLLIR

Tataki de tonyina amb soja i yuzu

Canelons tradicionals de la casa

POSTRE A ESCOLLIR

Panna cotta amb coulis di frutti rossi

Gelato di caffè "Illy"

BEGUDA

Vi blanc SOTAVENT XAREL·LO (Joan Sardà)

Vi negre GARNATXA NEGRA (Herència Altés)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o infusions



PER A PICAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar

Insalata caprese

Calamars a la romana

Ous estrellats amb patates palla i pernil ibèric

Arròs de carn i verdures

SEGONS A ESCOLLIR

Broqueta de rap, llagostins i papada ibèrica

Melós de vedella amb patates

POSTRE A ESCOLLIR

Cheescake amb fruits vermells

Tiramisú

BEGUDA

Vi blanc SOTAVENT XAREL·LO (Joan Sardà)

Vi negre SALVIO TINTO FINO (Dominio de Elbio)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o infusions



PER A PICAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar

Pernil de gla tallat a mà

Ensaladilla russa

Croquetes de rostit

Arròs de carn i verdures

Tataki de tonyina amb salsa de soja i yuzu

Tempura de fesol tendré amb comté i sriracha

Daus de filet al pebre o l'allet

POSTRE A ESCOLLIR

Panna cotta amb coulis de fruits vermells

Pinya natural

BEGUDA

Vi blanc TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO (Marqués de Vizhoja)

Vi negre LA SALCEDA CRIANZA (Viña Salceda)

Aigua sense gas i Vichy

Cafès o infusions



PER A PICAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar

Anxoves de Ondarroa amb oli d'oliva verge

Pernil de gla tallat a mà

Amanida de tomàquet, alvocat i ventresca

Tempura de mongeta verda amb Comté i Sriracha

Arròs de peix i marisc

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de lluç a la planxa o Santurce

Filet a la brasa amb guarnició

POSTRE A ESCOLLIR

Cheesecake amb fruits vermells

Gelat de plàtan amb cookies

BEGUDA

Vi blanc TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO (Marqués de Vizhoja)

Vi negre LA PILOSA GARNATXA NEGRA (Herència Altés)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o infusions



EL RESTAURANT I ELS SEUS ESPais

- El restaurant té una capacitat per a 170 persones.
- 1 sala privada de fins a 50 persones.
- Possibilitat de taules altes i baixes segons el seu gust i disponibilitat.
- Impressionant bodega vista amb més de 400 referències.
- Disposem d'equip multimèdia per llogar.

