



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
MENJUS



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 xocolata espectacular

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.

