

CUINA DE FUSIO ITALIANA I CATALANA

**BARCELONATIW**

— RESTAURANT — ENOTECA —



# LA NOSTRA CUINA

Fusió de cuina Catalana e 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 pizzes (si el client ho desitja)







ELS NOSTRES

# MENÚS





# MILANO MENÚ

## PER A PICAR

Focaccia amb mortadella de Bolonya

Croquetes negres de sípia

Burratina fresca amb pomodoro candito

Tàrtar de salmó amb soja

Melanzane alla parmigiana riplies 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 de fruits rossi

Gelato di caffè "Illy"

## BEGUDA

Vi blanc JOAN SARDÀ (Xarel.lo)

Vi negre VESPRES VINYES VELLES (Celler Josep Grau Viticultor)

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 JOAN SARDÀ (Xarel.lo)

Vi negre BALUARTE ROBLE (Julián Chivite)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o infusions



# TAPAS MENÚ

## 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

Tonyina a la brasa amb foie pòelé

Daus de filet al pebre o l'allet

## POSTRE A ESCOLLIR

Panna cotta amb coulis de fruits vermells

Pinya natural

## BEBUDA

Vi blanc BALUARTE VERDEJO (Julián Chivite)

Vi negre BALUARTE ROBLE (Julián Chivite)

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, avocat 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  
Gelats de coco amb crema catalana

### **BEGUDA**

---

Vi blanc BALUARTE VERDEJO (Julián Chivite)  
Vino tinto La Salceda CRIANZA (Viña Salceda)  
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, segons disponibilitat.

Impressionant bodega vista amb més de 400 referències

Disposem d'equip multimèdia per llogar

