



CUINA DE FUSIÓ ITALIANA I CATALANA

BARCELONATIW

RESTAURANT - ENOTECA



NUESTRA COCINA

FUSIÓN DE COCINA CATALANA E ITALIANA
DE MÁXIMA CALIDAD
Y A PRECIO MUY COMPETITIVO.

TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR.

PRODUCTOS FRESCOS Y
DE PROXIMIDAD.

Especial
émfasis en
la estacionalidad
de cada
producto.



Ensaladas
frescas
y saludables, risottos,
arroces, pasta
y pizzas.





NUESTROS
MENÚS



PARA PICAR

Focaccia con mortadela de Bologna

Croquetas negras de sepia

Burratina fresca con pomodoro candito

Tartar de salmón con soja

Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salciccia

SEGUNDOS A ESCOGER

Tataki de atún con soja y yuzu

Canelones tradicionales de la casa

POSTRE A ESCOGER

Panna cotta con coulis di frutti rossi

Gelato di caffè "Illy"

BEBIDA

Vino blanco SOTAVENT XAREL·LO (Joan Sardà)

Vino negro GARNATXA NEGRA (Herència Altés)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o infusiones



PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar

Insalata caprese

Calamares a la romana

Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico

Arroz de carne y verduras

SEGUNDOS A ESCOGER

Brocheta de rape, langostinos y papada ibérica

Meloso de ternera con patatas

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos

Tiramisú

BEBIDA

Vino blanco SOTAVENT XAREL·LO (Joan Sardà)

Vino negro SALVIO TINTO FINO (Dominio de Elbio)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o infusiones



PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar

Jamón de bellota cortado a mano

Ensaladilla russa

Croquetas de rustido

Arroz de carne y verduras

Tataki de atún con salsa de soja y yuzu

Tempura de judía verde con comté y sriracha

Dados de solomillo a la pimienta o al ajillo

POSTRE A ESCOGER

Panna cotta con coulis de frutos rojos

Piña natural

BEBIDA

Vino blanco TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO (Marqués de Vizhoja)

Vino negro LA SALCEDA CRIANZA (Viña Salceda)

Agua sin gas i Vichy

Cafés o infusiones



PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar
Anchoas de Ondarroa con aceite de oliva virgen
Jamón de bellota cortado a mano
Ensalada de tomate, aguacate y ventresca
Tempura de judía verde con Comté i Sriracha
Arroz de pescado y marisco

SEGUNDOS A ESCOGER

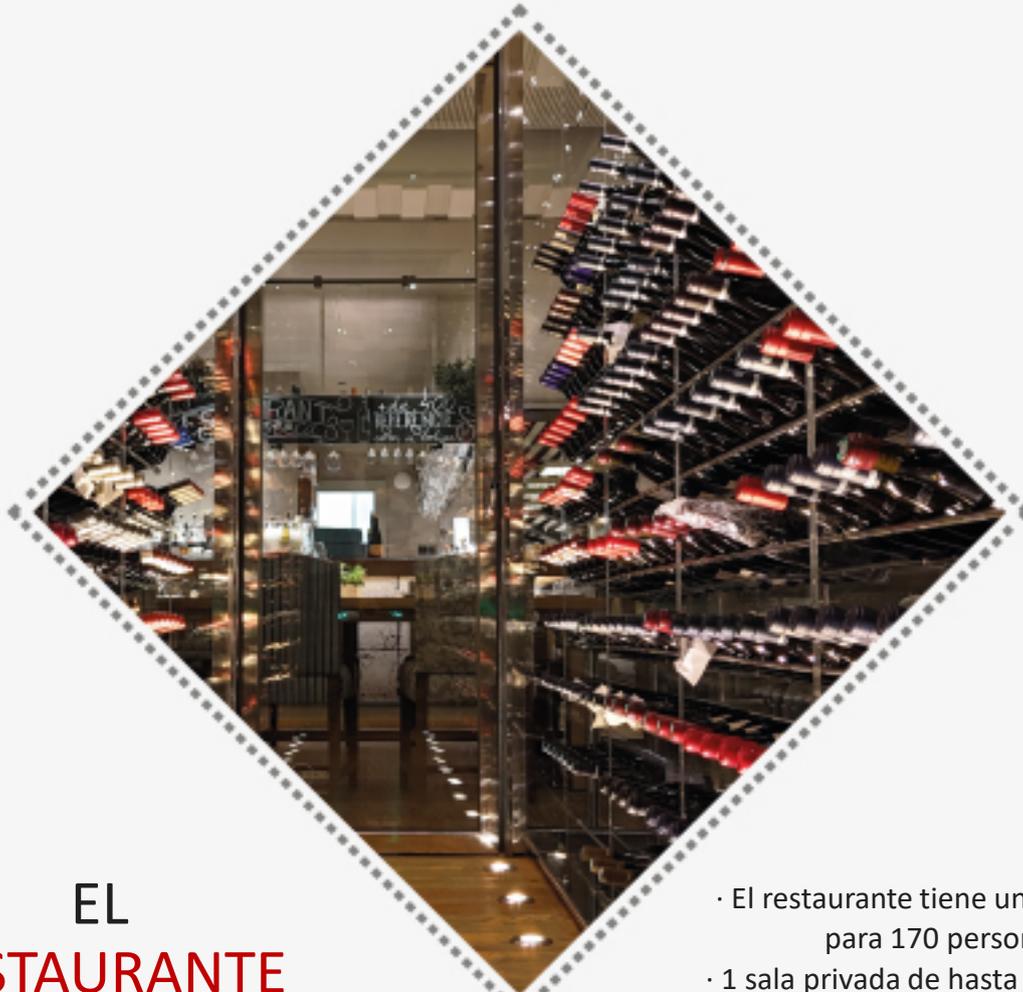
Suprema de merluza a la plancha o Santurce
Solomillo a la brasa con guarnición

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Helado de plátano con cookies

BEBIDA

Vino blanco TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO (Marqués de Vizhoja)
Vino tinto LA PILOSA GARNATXA NEGRA (Herència Altés)
Agua sin gas o Vichy
Cafés o infusiones



EL
RESTAURANTE
Y SUS
ESPACIOS

- El restaurante tiene una capacidad para 170 personas.
- 1 sala privada de hasta 50 personas.
- Posibilidad de mesas altas y bajas según su gusto y disponibilidad.
- Impresionante bodega vista con más de 400 referencias.
- Disponemos de equipo multimedia para alquiler.

