



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 pizzes.





ELS  
NOSTRES  
MENUS



### 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 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.

