

# La Taverna<sup>®</sup> del Clínic

## Per obrir boca

|   |                |
|---|----------------|
| Les famoses braves de La Taverna, amb opció molt picant     | 8,40 €         |
| Ostres N° 1 al natural                                      | 5,00 €         |
| Ostres amanides amb 3 amaniments (3 ostres)                 | 16,50 €        |
| Croquetes casolanes de pernil                               | 2,00 € unitat  |
| Croquetes casolanes de nero                                 | 2,00 € unitat  |
| Pernil ibèric 100% de gla de la nostra reserva 100gr        | 25,00 €        |
| Pernil ibèric 100% de gla de la nostra reserva 50gr         | 13,00 €        |
| Llom ibèric de gla reserva curat a la Serra de Gredos 100gr | 13,50 €        |
| Caviar Imperial Beluga al pes                               | 140,00 € 100gr |
| Torradeta de caviar   | 21,00 €        |
| Bou de mar en torrada de mantega                            | 12,00 €        |

## Per començar

|  |               |
|--|---------------|
| Micuit amb poma caramel·litzada i Pedro Ximénez          | 16,00 €       |
| Pa Bao de cansalada a baixa temperatura                  | 7,00 € unitat |
| Ceviche de tonyina vermella                              | 16,00 €       |
| Steak tartar de vedella                                  | 21,00 €       |
| Tartar de peix de roca amb caviar                        | 22,00 €       |
| Ravioli de gamba i ceps                                  | 25,00 €       |
| Navalles al vapor amb yuzu, all i gingebre               | 19,00 €       |
| Múrgules a la crema de foie                              | 23,00 €       |
| Sashimi de llagosta amanit amb gaspatxo de freses i poma | 25,00 €       |
| Amanida de tomàquet, ventresca i cremós d'oli d'oliva    | 17,00 €       |
| Fritada del dia amb emulsió de cítrics                   | 18,00 €       |
| Rossinyols amb ou poché i botifarra del perol            | 21,00 €       |

## Des del mar

|   |         |
|---|---------|
| Gamba vermella de la nostra costa a la sal          | S/M     |
| Peix fresc d'ham amb verduretes cruixents           | 30,00 € |
| Arròs de pop  | 19,00 € |
| Ventresca de tonyina vermella amb salsa thai        | 26,00 € |
| Cocotxes de lluç al pil-pil                         | S/M     |
| Espardenyes a la planxa amb peu de porc sense feina | 34,00 € |
| Llagostins amb rigatonis farcits                    | 23,00 € |

## Des del camp

|   |         |
|---|---------|
| Caneló fi d'ànec rostit amb bolets                            | 8,50 €  |
| Cua de toro guisat i desossat amb vi del Priorat i escalunyes | 18,00 € |
| Tripes cap i pota   | 10,50 € |
| Tagliatta de Rubia Gallega                                    | 31,00 € |
| Costella de vaca gallega rostida en els seus propis suc       | 44,00 € |
| Ànec a la brasa lacat en demiglacé de taronja i curri         | 21,00 € |
| Garrí cruixent desossat amb poma a la vainilla                | 23,00 € |
| Espatlla de xai de llet desossada amb salsafins               | 23,00 € |

## Per acabar

|  |         |
|--|---------|
| Trufes de xocolata (Cacao 65%)   | 6,75 €  |
| Gelat cremós d'herba sana  | 6,50 €  |
| Bunyols tebis de xocolata amb vainilla   | 10,00 € |
| La nostra torradata de Santa Teresa casolana amb gelat de iogurt de la Cerdanya                  | 8,00 €  |
| Tatin de poma  | 7,00 €  |
| Macaron farcit de festucs i fruits vermells  | 10,50 € |
| Assortit de la nostra selecció de formatges (espanyols, francesos, suïssos, italians i anglesos) | S/P     |
| Borratxo al Rom - apte per celíacs   | 9,50 €  |

## Menús gastronòmics

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Gastro             | 78,00 € |
| 6 plats i 1 postre |         |

|  |          |
|--|----------|
| Gran Menú Taverna                            | 115,00 € |
| 8 plats, degustació de formatges i 2 postres |          |

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Real Caviar        | 80,00 € |
| 4 plats i 1 postre |         |

### Opció de Maridatge

IVA inclòs