

La Taverna[®] del Clinic

Para abrir boca

| | |
|---|----------------|
| Las famosas bravas de La Taverna, con opción muy picante | 8,40 € |
| Ostras N° 1 al natural | 5,00 € |
| Ostras aderezadas con 3 aliños (3 ostras) | 16,50 € |
| Croquetas caseras de jamón | 2,30 € unidad |
| Crujientes de langostino y albahaca | 17,00 € |
| Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 100gr | 28,00 € |
| Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 50gr | 15,00 € |
| Lomo ibérico de bellota reserva curado en la Sierra de Gredos 100gr | 20,00 € |
| Caviar Imperial Beluga al peso | 150,00 € 100gr |
| Tostadita de caviar | 21,00 € |
| Salmonetes fritos sin trabajo | 18,00 € |

Para empezar

| | |
|---|---------------|
| Micuit con manzana | 18,00 € |
| Pan Bao de cansalada a baja temperatura | 7,00 € unidad |
| Steak tartar de ternera | 21,00 € |
| Tartar de pescado de roca con caviar con aliño de algas | 22,00 € |
| Sashimi de cigala ahumada y yuzu picante | 25,00 € |
| Navajas al vapor con yuzu, ajo y jengibre | 19,00 € |
| Múrgulas a la crema de foie | 25,00 € |
| Ensalada de tomate, ventresca de bonito y brotes | 17,00 € |
| Salmorejo con vieiria | 18,00 € |
| Carpaccio de presa ibérica aliñado con fugu | 16,00 € |
| Rebozuelos con butifarra del perol y tripa de bacalao | 23,00 € |
| Judía verde, berberecho, crema de ajo y jamón | 17,00 € |
| Calamar al pesto | 14,00 € |
| Salpicón de bogavante | 43,00 € |

Desde el mar

| | |
|--|---------|
| Gamba roja de nuestra costa a la sal | S/M |
| Pescado fresco con verduras | 35,00 € |
| Pescado fresco al horno | 43,00 € |
| Arroz seco marinero | 25,00 € |
| Ventresca de atún rojo con salsa spicy | 27,00 € |
| Cocochas de merluza a la brasa con pil-pil | S/M |
| Espardeñas a la plancha con pie de cerdo deshuesado | 34,00 € |
| Ajo blanco, caballa y pistacho | 17,00 € |
| Caparrones de Anguiano (judía roja) con crestas de gallo y bogavante | 25,00 € |
| Sepionetas a la bruta con rigatonis rellenos | 23,00 € |

Desde el campo

| | |
|---|---------|
| Canelón fino de pato rostido con boletus | 9,50 € |
| Rabo de toro guisado y deshuesado con vino del Priorat y escalonias | 18,00 € |
| Callos <i>cap i pota</i> | 10,50 € |
| Rib eye premium | 130€/kg |
| Costilla de rubia gallega asada en sus propios jugos | 46,00 € |
| Pato a la brasa lacado en demiglacé de naranja y curry | 22,00 € |
| Cochinillo crujiente deshuesado con manzana a la vainilla | 25,00 € |
| Espaldita de cordero de leche deshuesado con salsifís | 24,00 € |
| Pichón a la brasa | 34,00 € |
| Fricandó tradicional | 23,00 € |

Para acabar

| | |
|---|-----------------------|
| Trufas de chocolate (Cacao 65%) | 6,75 € |
| Sorbete de cítricos y verduras | 6,50 € |
| Buñuelos tibios de chocolate con helado de vainilla | 10,00 € |
| Torrija casera con helado de yogurt | 8,00 € |
| | <i>para compartir</i> |
| Surtido de nuestra selección de quesos (españoles, franceses, suizos, italianos y ingleses) | S/P |
| Borracho al ron - apto para celíacos | 9,50 € |
| Tatin con chantilly | 8,50 € |

Menús gastronómicos

| | |
|---|----------|
| Gastro | |
| 6 platos y 1 postre | 80,00 € |
| Gran Menú Taverna | |
| 8 platos, degustación de quesos y 2 postres | 115,00 € |
| Real Caviar | |
| 4 platos y 1 postre | 90,00 € |

Opción de Maridaje

IVA incluido