

La Taverna[®] del Clinic

Para abrir boca

| | | |
|--|---|----------------|
| | Las famosas bravas de La Taverna, con opción muy picante | 9,00 € |
| | Ostras N° 1 al natural | 5,00 € |
| | Ostras aderezadas con 3 aliños (3 ostras) | 18,00 € |
| | Croquetas caseras de jamón | 2,80 € unitat |
| | Crujientes de langostino y shiso | 18,00 € |
| | Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 100gr | 29,00 € |
| | Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 50gr | 15,00 € |
| | Lomo ibérico de bellota reserva curado en la Sierra de Gredos | 20,00 € |
| | Caviar Imperial Beluga al peso | 150,00 € 100gr |
| | Caviar osetra iraní | 185,00 € 100gr |
| | Tostadita de ventresca y encurtidos | 7,00 € |
| | Brioche con caviar | 21,00 € |

Para empezar

| | | |
|--|--|---------------|
| | Ravioli de gambas y duxelle de champiñones | 24,00 € |
| | Pan Bao de cansalada a baja temperatura | 7,00 € unitat |
| | Tartar de pescado de roca con caviar | 22,00 € |
| | Sashimi de ventresca de atun con bloody mary | 25,00 € |
| | Navajas aliñadas y ajo blanco | 19,00 € |
| | Múrgulas a la crema de foie | 26,00 € |
| | Ensalada de espárrago blanco, alcachofa e idiazábal | 17,00 € |
| | Carpaccio de presa ibérica aliñado con fugu | 16,00 € |
| | Tatin de escalonias con foie poele | 20,00 € |
| | Tallarines de calamar al ajo tierno | 18,00 € |
| | Salpicón de bogavante | 43,00 € |
| | Rigatonis rellenos de carn d'olla con crema de parmesano | 17,00 € |

Desde el mar

| | | |
|--|--|---------|
| | Gamba roja de nuestra costa a la sal | S/M |
| | Pescado fresco con verduritas | 35,00 € |
| | Pescado fresco al horno | 43,00 € |
| | Arroz seco marinero | 25,00 € |
| | Cocochas de merluza a la brasa con pil-pil | S/M |
| | Colas de cigala a la plancha con pie de cerdo deshuesado | 34,00 € |
| | Espardeñas de costa y alcachofa confitada | 30,00 € |
| | Medallones de rape con cebolla asada y salsa agripicante suave | 32,00 € |

Desde el campo

| | | |
|--|---|---------|
| | Canelón fino de pato rostido con boletus | 12,00 € |
| | Rabo de toro guisado y deshuesado con vino del Priorat y escalonias | 18,00 € |
| | Callos <i>cap i pota</i> | 12,00 € |
| | 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 salsifis | 24,00 € |
| | Steak tartar de ternera | 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> | 9,50 € |
| | Surtido de nuestra selección de quesos (españoles, franceses, suizos, italianos e ingleses) | S/P |
| | Borracho al ron | 9,50 € |
| | Tatin con chantilly | 8,50 € |
| | Tarta de queso (suave y cremosa) | 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

