

# La Taverna<sup>®</sup> del clinic

## Para abrir boca

|  |                                                                       |                |
|--|-----------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Las famosas bravas de La Taverna, con opción muy picante              | 9,00 €         |
|  | Ostras N° 1 al natural                                                | 5,50 €         |
|  | Ostras aderezadas con 3 aliños (3 ostras)                             | 19,50 €        |
|  | Croquetas caseras de jamón                                            | 3,50 € unidad  |
|  | Croquetas de calamar de anzuelo                                       | 4,20 € unidad  |
|  | Crujientes de langostino y shiso                                      | 19,00 €        |
|  | Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 100gr                   | 30,00 €        |
|  | Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 50gr                    | 16,00 €        |
|  | Lomito ibérico de bellota reserva curado en la Sierra de Gredos 100gr | 20,00 €        |
|  | Caviar osetra iraní                                                   | 185,00 € 100gr |
|  | Brioche con caviar                                                    | 25,00 €        |
|  | Brioche con gamba y caviar                                            | 25,00 €        |
|  | Montadito crujiente de bacalao ahumado, aceituna y kumquat            | 10,00 €        |

## Para empezar

|  |                                                             |               |
|--|-------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Pan Bao de cansalada a baja temperatura                     | 8,00 € unidad |
|  | Tartar de pescado de roca con caviar                        | 25,00 €       |
|  | Ceviche de navajas con ají de Padrón                        | 20,00 €       |
|  | Múrgulas a la crema de foie                                 | 29,50 €       |
|  | Ensalada de tomate y gildas                                 | 16,00 €       |
|  | Micuit extra con cuatro pimientos, naranja y trufa          | 23,00 €       |
|  | Tallarines de calamar al ajo tierno y hierbas mediterraneas | 18,00 €       |
|  | Salpicón de bogavante                                       | 27,00 €       |
|  | Ajoblanco con salmonete                                     | 18,00 €       |
|  | Berenjena asada, yuzu, menta, jugo de carne                 | 17,00 €       |

## Desde el mar

|  |                                                          |         |
|--|----------------------------------------------------------|---------|
|  | Gamba roja de nuestra costa a la sal                     | S/M     |
|  | Pescado fresco con verduras                              | 36,50 € |
|  | Pescado fresco al horno                                  | 43,00 € |
|  | Arroz seco marinero                                      | 26,00 € |
|  | Cocochas de merluza a la brasa al pil-pil                | S/M     |
|  | Colas de cigala a la plancha con pie de cerdo deshuesado | 34,00 € |
|  | Espardeñas con judía del Ganxet                          | 35,00 € |
|  | Vieiras con salteado de setas y espinacas                | 27,00 € |

## Desde el campo

|  |                                                                     |         |
|--|---------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Canelón fino de pato rostido con trufa de verano                    | 13,00 € |
|  | Rabo de toro guisado y deshuesado con vino del Priorat y escalonias | 21,00 € |
|  | Callos <i>cap i pota</i>                                            | 17,00 € |
|  | Rib eye premium                                                     | 130€/kg |
|  | Costilla de rubia gallega asada en sus propios jugos                | 48,00 € |
|  | Pato a la brasa lacado en demiglacé de naranja y curry              | 24,00 € |
|  | Espaldita de cordero con vegetales y cremoso de oveja               | 24,00 € |
|  | Steak tartar de vaca con mil hojas de patata                        | 25,00 € |

## Para acabar

|  |                                                     |         |
|--|-----------------------------------------------------|---------|
|  | Surtido de quesos                                   | S/P     |
|  | Trufas de chocolate (Cacao 65%)                     | 9,00 €  |
|  | 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 €  |
|  | Borracho al ron                                     | 9,50 €  |
|  | Tarta de queso con melocotón a la brasa             | 10,00 € |

para compartir

## Menús gastronómicos

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Gastro                                      |          |
| 6 platos y 1 postre                         | 90,00 €  |
| Gran Menú Taverna                           |          |
| 8 platos, degustación de quesos y 2 postres | 120,00 € |
| Caviar                                      |          |
| 4 platos y 1 postre                         | 95,00 €  |

### Opción de Maridaje

IVA incluido

