# la Taverna del Clínic

## Para abrir boca

| | |
|---|---|
| Las famosas bravas de La Taverna, con opción muy picante | 9,00 € |
| Ostras Nº 1 al natural | 5,50 € |
| Ostras aderezadas con 3 aliños (3 ostras) | 19,50 € |
| Croquetas caseras de jamón | 3,00 € unidad |
| Croquetas de calamar de anzuelo | 4,00 € unidad |
| Crujientes de langostino y shiso | 18,00 € |
| Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva 100gr | 30,00 € |
| Jamón ibérico 100% bellota de nuestra reserva50gr | 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 | 22,00 € |
| Brioche con gamba y caviar | 24,00 € |
| Montadito crujiente de bacalao ahumado y naranja amarga | 9,00 € |

## Para empezar

| | |
|---|---|
| Pan Bao de cansalada a baja temperatura | 7,00 € unidad |
| Tartar de pescado de roca con caviar | 24,00 € |
| 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, anguila ahumada y manzana caramelizada | 21,00 € |
| Tallarines de calamar al ajo tierno y hierbas mediterraneas | 18,00 € |
| Salpicón de bogavante | 27,00 € |
| Salmorejo y vieira | 16,00 € |
| Berberechos, manzana ácida, *meunier* de mandarina | 22,00 € |

## Desde el mar

| | |
|---|---|
| Gamba roja de nuestra costa a la sal | S/M |
| Pescado fresco con verduritas | 36,50 € |
| Pescado fresco al horno | 43,00 € |
| Arroz seco marinero | 25,00 € |
| 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 | 32,00 € |
| Salmonete, céleri y estragón | 30,00 € |

## 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 | 19,00 € |
| Callos *cap i pota* | 17,00 € |
| 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 | 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

| | |
|---|---|
| Tabla 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 € |
| *para compartir* | 9,50 € |
| Borracho al ron | 9,50 € |
| Tarta de queso (suave y cremosa) | 8,50 € |
| Ensalada de frutas y sorbete de cítrios | 10,00 € |

## Menús gastronómicos

Gastro
6 platos y 1 postre — 85,00 €

Gran Menú Taverna
8 platos, degustación de quesos y 2 postres — 115,00 €

Caviar
4 platos y 1 postre — 90,00 €

Opción de Maridaje

IVA incluido

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Dióxido de azufre y sulfitos, Mostaza, Granos de sésamo, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos de cáscara, Apio, Moluscos, Altramuces