

Vinos



Tintos

Clos Primat
DO Empordà. Garnacha, mazuelo y cabernet sauvignon

4,50 € 15,50 €

Castell del Remei
DO Costers del Segre. Tempranillo, garnacha, syrah y cabernet sauvignon

— 17,50 €

Sindicat La Figuera
DO Montsant. Garnacha

5,00 € 18,50 €

Rosados

Clos Primat
DO Empordà. Merlot, tempranillo y syrah

4,50 € 15,50 €

Sindicat La Figuera
DO Montsant. Garnacha

5,00 € 18,50 €

Blancos

Karamba
DO Penedès. Macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay

4,50 € 15,50 €

Petit Caus
DO Penedès. Xarel·lo, macabeo, chardonnay y chenin blanco

5,00 € 18,50 €

Abadal
DO Pla del Bages. Picapoll, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc

— 21,50 €

Cava

Família Oliveda, Brut
DO Cava. Xarel·lo, parellada y viura

4,50 € 19,00 €



Fundació Joan Miró

«Lo que de verdad me gusta es la cocina campesina, el pan rústico, un buen aceite de oliva.»

Joan Miró

IVA incluido

Para picar

Aceituna “Gazpacha” o arbequinas	3,75 €
Coca de cristal con tomate Con aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana) También opción sin gluten	3,50 € 3,75 €
Piruletas de langostinos Seis unidades de langostinos rebozados con salsa tártara	10,50 €
Croquetas con pan con tomate Surtido de croquetas de jamón, pollo y setas	14,00 €
Patatas bravas	6,75 €
Jamón ibérico con coca de cristal con tomate También opción sin gluten	16,75 € 17,00 €
Calamarcitos a la andaluza	11,50 €
Fingers de pollo rebozados con panko con salsa barbacoa	8,50 €
Tapa de tortilla de patatas con cebolla y pan con tomate También opción sin gluten	6,00 € 6,25 €
Tapa de tortilla de calabacín con pan con tomate También opción sin gluten	6,00 € 6,25 €

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal sobre los ingredientes y elaboración de los platos.

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

IVA incluido

La carta

Inspired by miró

El restaurante de la Fundació Joan Miró es un paseo gastronómico por la dieta mediterránea: una carta de temporada que pone en valor los productos de proximidad, los vegetales y la cocina tradicional. Presentamos algunos platos muy vinculados a Mallorca y al Camp de Tarragona, paisajes artísticos y emocionales de Joan Miró, como el *xató*, la sobrasada o el aceite de oliva virgen.

¡Buen provecho!

Fórmula menú
27,75 €

Combine platos de la carta y conviértala en menú
1.º + 2.º + agua o copa de vino + postre o café

Los platos con un * tienen un suplemento de 1,50€
Los platos con dos** tienen un suplemento de 3€
Los platos con tres *** tienen un suplemento de 4€

Primeros

Crema de temporada Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	8,00 €
Ensalada de salmón ahumado con queso azul y manzana acida  	13,25 €
Ensalada con queso de cabra y vinagreta de miel y limón Lechugas variadas, canónigos, tomates cereza, queso de cabra y su vinagreta 	12,00 €
Escalivada catalana con anchoa Pimiento rojo, berenjena y cebolla al horno acompañados de anchoas 	12,75 €
Carpaccio de ternera con parmesano acompañado de tostadas Láminas de ternera cruda muy finas aderezadas con aceite de oliva virgen extra de Mont-roig del Camp (DO), pimienta, sal y parmesano 	13,50 €
Xató Ensalada de escarola con bacalao desmigado, atún, salsa xató (tomates, frutos secos, ajo, aceite de oliva virgen extra de Mont-roig del Camp –DO Siurana–, etc.), aceitunas negras y anchoas  	14,50 € *
Tallarines a la mallorquina Cintas de pasta con sobrasada mallorquina y cebolla caramelizada  	11,50 €

IVA incluido

Segundos

Butifarra de payés con judías blancas y tomate al horno	14,00 €
Suprema de salmón a la plancha o al toque cítrico con salteado de verduras 	16,50 € **
Bacalao a la catalana   	18,00 € ***
Wok de arroz con verduras y pollo (Opción vegetariana sin el pollo)	13,00 €
Cordero a la parrilla con patata al caliu i allioli Costillas y medianas 	16,50 € **
Entrecot con patatas al horno y escalivada	18,00 € ***
Canelones de rustido con bechamel  	13,50 €
Tataki de atun macerado en gengibre, soja, sesamo y vinagre de Arroz,sobre de base kikos  	17,50 € ***
Plato del día Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	14,50 €
Postres	
Crema catalana  	5,50 €
Tarta de queso   	6,00 €
Brownie con helado de vainilla   	5,50 €
Crujiente de manzana con helado de turrón  	5,75 €
Yogurt con fruta o fruta de temporada Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy 	4,50 €
Postre del día Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	5,50 €

IVA incluido