# Vinos



# **Tintos**

<b>Clos Primat</b> DO Empordà. Garnacha, mazuelo y cabernet sauvignon	4,50 €	15,50
Castell del Remei D0 Costers del Segre. Tempranillo, garnacha, syrah y cabernet sauvignon	_	17,50
Sindicat La Figuera DO Montsant. Garnacha	5,00€	18,50

#### Rosados

<b>Clos Primat</b> DO Empordà. Merlot, tempranillo y syrah	4,50 €	15,50 €
<b>Sindicat La Figuera</b> DO Montsant. Garnacha	5,00€	18,50 €

### **Blancos**

<b>Karamba</b> DO Penedès. Macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay	4,50 €	15,50 €
<b>Petit Caus</b> DO Penedès. Xarel·lo, macabeo, chardonnay y chenin blanco	5,00€	18,50 €
Abadal DO Pla del Bages. Picapoll, macabeo, chardonnay v sauvignon blanc	_	21,50 €

#### Cave

Família Oliveda, Brut	4,50 €	19,00€
DO Cava, Xarel·lo, parellada v viura		

IVA incluido



AAFF\_CARTA\_TRIP\_ÀREA GASTRONÒMICA FUND JOAN MIRÓ A4\_OCT\_25.indd 1

# Para picar

Aceituna "Gazpacha" o arbequinas	3,75 €
Coca de cristal con tomate Con aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	3,50 €
También opción sin gluten	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  © © © Ф © ©	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.					
The Think	Contiene gluten	min.	Soja	200	Granos de sésamo
	Crustáceos		Lácteos	E-X	Dióxido de azufre y sulf
08	Huevos		Frutos de cáscara	<b>W</b>	Moluscos
<b>1</b>	Pescado	1	Apio	CO CO	Altramuces

IVA incluido

Cacahuetes

# 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€
Garbanzos a la catalana	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 €
Trinxat de la Cerdaña Col y patata hervidas, butifarra negra y tocino curado	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 papillote con 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 y allioli Costillas y medianas	17,50 € ***
Fricandó con setas de San Jorge ( <i>moixernons</i> )	16,50 € **
Canelones de rustido con bechamel  (1)	13,50 €
Tataki de atún macerado en gengibre, soja, sesamo y vinagre de arroz, sobre kikos con salteado de verdures	17,50 € ***
<b>Plato del día</b> 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