

Per picar

Olives arbequines	3,75 €
Coca de vidre amb tomàquet Amb oli verge extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	3,50 €
	
Coca de vidre amb tomàquet (Opció sense gluten) Amb oli verge extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	3,75 €
Piruletetes de llagostins Sis unitats de llagostins arrebossats amb salsa tàrtara	10,50 €
        	
Croquetes amb pa amb tomàquet Assortiment de croquetes de pernil, pollastre i bolets	14,00 €
     	
Patates braves	6,75 €
  	
Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet	16,75 €
	
Coca de recapte amb sardines Coca amb pebrot vermell, albergínia i ceba escalivats amb sardines	14,00 €
 	
Coca de recapte amb botifarra catalana Coca amb pebrot vermell, albergínia i ceba escalivats amb botifarra	14,00 €
	
Tapa de truita de patates amb ceba i pa amb tomàquet	5,50 €
 	
Tapa de truita de patates amb ceba i pa amb tomàquet (Opció sense gluten)	5,75 €
	
Tapa de truita de carbassó amb pa amb tomàquet	5,50 €
 	
Tapa de truita de carbassó amb pa amb tomàquet (Opció sense gluten)	5,75 €
 	

La carta

El restaurant de la Fundació Joan Miró és un passeig gastronòmic per la dieta mediterrània: una carta de temporada que posa en valor els productes de proximitat, els vegetals i la cuina tradicional. Presentem alguns plats molt vinculats a Mallorca i al Camp de Tarragona, paisatges artístics i emocionals de Joan Miró, com ara el xató, la sobrassada o l'oli d'oliva verge. Bon profit!

FÓRMULA MENÚ

27,50€

Combineu plats de la carta i convertiu-la en menú

1r + 2n + aigua o copa de vi + postres o cafè

Els plats amb un * tenen un suplement d'1,50 €

Els plats amb dos ** tenen un suplement de 3 €

Els plats amb tres *** tenen un suplement de 4 €

PRIMERS

Crema de temporada 8,00 €
Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui.

Quinoa amb verdures i salsa de iogurt 11,50 €



Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel i llimona 12,00 €
Enciams variats, canonges, cirerols, formatge de cabra i vinagreta



Escalivada catalana amb anxova 12,75 €
Pebrot vermell, albergínia i ceba al forn acompanyats d'anxoves



Xató 14,25 € *
Amanida d'escarola amb bacallà esmicolat, tonyina, salsa xató (tomàquets, fruits secs, all, oli d'oliva verge extra de Mont-roig del Camp –DO Siurana–, etc.), olives negres i anxoves















Tallarines a la mallorquina 11,50 €
Cintes de pasta amb sobrassada mallorquina i ceba caramel·litzada



SEGONS

Botifarra de pagès amb mongetes seques i tomàquet al forn	14,00 €
Bacallà amb samfaina Preparació catalana a base d'albergínia, carbassó i sofregit de tomàquet	16,50 € **
 	
Wok d'arròs amb verdures i pollastre (Opció vegetariana sense pollastre)	13,00 €
Carpaccio de vedella amb parmesà acompanyat de torrades Làmines de vedella crua molt primes amanides amb oli d'oliva verge extra de Mont-roig del Camp (DO), pebre, sal i parmesà	13,50 €
	
Salmó amb vinagreta de tomàquets i cogombrets	16,00 € **
	
Entrecot amb patates al forn i escalivada	17,50 € ***
Canelons de rostit amb beixamel	13,50 €
 	
Plat del dia Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui.	14,00 €

POSTRES

Mel i mató	5,25 €
	
Crema catalana	5,50 €
 	
Greixonera	5,50 €
  	
Pastís de formatge	5,75 €
  	
Brownie amb gelat de vainilla	5,50 €
  	
logurt amb fruita o fruita de temporada Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui.	4,50 €
	
Pa amb xocolata, oli verge extra i sal Oli verge extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	5,75 €
 	

Vins

NEGRES

Clos Primat DO Empordà. Garnatxa, samsó i cabernet sauvignon	15,50 €
Castell del Remei DO Costers del Segre. Ull de llebre, garnatxa, syrah i cabernet sauvignon	17,50 €
Sindicat La Figuera DO Montsant. Garnatxa	18,50 €

ROSATS

Clos Primat DO Empordà. Merlot, ull de llebre i syrah	15,50 €
Sindicat La Figuera DO Montsant. Garnatxa	18,50 €

BLANCS

Karamba DO Penedès. Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay	15,50 €
Petit Caus DO Penedès. Xarel·lo, macabeu, chardonnay i chenin blanc	17,50 €
Abadal DO Pla del Bages. Picapoll, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc	21,50 €

CAVA

Família Oliveda, Brut DO Cava. Xarel·lo, parellada i macabeu	19,00 €
--	---------

IVA inclòs

Per la vostra seguretat, si teniu cap al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu el nostre personal pel que fa als processos i elaboració dels plats.

 Conté gluten	 Soja	 Llavors de sèsam
 Crustacis	 Lactis	 Diòxid de sofre i sulfits
 Ous	 Fruits de closca	 Mol·luscs
 Peix	 Api	 Llobins
 Cacauets	 Mostassa	

Fundació Joan Miró



Barcelona

Fundació Joan Miró
Parc de Montjuïc
08038 Barcelona
T +34 934 439 470
info@fmirobcn.org

www.fmirobcn.org

