

Para picar

Aceitunas arbequinas	3,75 €
Coca de cristal con tomate Con aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	3,50 €
	
Coca de cristal con tomate (Opción sin gluten) Con aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	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	16,75 €
	
Coca de “recapte” con sardinas Coca con pimiento rojo, berenjena y cebolla escalivados con sardinas	14,00 €
 	
Coca de “recapte” con butifarra catalana Coca con pimiento rojo, berenjena y cebolla escalivados con butifarra	14,00 €
	
Tapa de tortilla de patatas con cebolla y pan con tomate	5,50 €
 	
Tapa de tortilla de patatas con cebolla y pan con tomate (Opción sin gluten)	5,75 €
	
Tapa de tortilla de calabacín con pan con tomate	5,50 €
 	
Tapa de tortilla de calabacín con pan con tomate (Opción sin gluten)	5,75 €
 	

IVA incluido

La carta

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

27,50 €

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 8,00 €
Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy.

Quinoa con verduras y salsa de yogurt 11,50 €


Ensalada con queso de cabra y vinagreta de miel y limón 12,00 €
Lechugas variadas, canónigos, tomates cereza, queso de cabra y su vinagreta


Escalivada catalana con anchoa 12,75 €
Pimiento rojo, berenjena y cebolla al horno acompañados de anchoas


Xató 14,25 € *
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
  

Tallarines a la mallorquina 11,50 €
Cintas de pasta con sobrasada mallorquina y cebolla caramelizada
 

IVA incluido

SEGUNDOS

Butifarra de payés con judías blancas y tomate al horno	14,00 €
Bacalao con sanfaina Preparación catalana a base de berenjena, calabacín y sofrito de tomate	16,50 € **
 	
Wok de arroz con verduras y pollo (Opción vegetariana sin el pollo)	13,00 €
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 €
	
Salmón con vinagreta de tomates y pepinillos	16,00 € **
	
Entrecot con patatas al horno y escalivada	17,50 € ***
Canelones de asado con bechamel	13,50 €
 	
Plato del día Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy.	14,00 €

POSTRES

Requesón con miel	5,25 €
	
Crema catalana	5,50 €
 	
Greixonera	5,50 €
  	
Tarta de queso	5,75 €
  	
Brownie con helado de vainilla	5,50 €
  	
Yogurt con fruta o fruta de temporada Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy.	4,50 €
	
Pan con chocolate, aceite virgen extra y sal Aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana)	5,75 €
 	

IVA incluido

Vinos

TINTOS

Clos Primat DO Empordà. Garnacha, mazuelo y cabernet sauvignon	15,50 €
Castell del Remei DO Costers del Segre. Tempranillo, garnacha, syrah y cabernet sauvignon	17,50 €
Sindicat La Figuera DO Montsant. Garnacha	18,50 €

ROSADOS

Clos Primat DO Empordà. Merlot, tempranillo y syrah	15,50 €
Sindicat La Figuera DO Montsant. Garnacha	18,50 €

BLANCOS

Karamba DO Penedès. Macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay	15,50 €
Petit Caus DO Penedès. Xarel·lo, macabeo, chardonnay y chenin blanco	17,50 €
Abadal DO Pla del Bages. Picapoll, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc	21,50 €

CAVA

Família Oliveda, Brut DO Cava. Xarel·lo, parellada y viura	19,00 €
--	---------

IVA incluido

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



Contiene gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Fundació Joan Miró



Barcelona

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

www.fmirobcn.org

