



 **Cafè**

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

Joan Miró

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

