

Collations

Olives arbéquinaes	3,75 €
Coca de verre frottée à la tomate À l'huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC Siurana)	3,50 €
	
Coca de verre frottée à la tomate (Option sans gluten) À l'huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC Siurana)	3,75 €
Sucettes à la crevette Six crevettes panées et sauce tartare	10,50 €
       	
Croquettes et pain frotté à la tomate Assortiment de croquettes au jambon, au poulet et aux champignons	14,00 €
     	
Patatas bravas	6,75 €
  	
Jambon ibérique et coca de verre frottée à la tomate	16,75 €
	
Coca salée aux sardines Pain garni de poivron rouge, aubergine et oignon rôtis et de sardines	14,00 €
 	
Coca salée garnie de saucisse catalane Pain garni de poivron rouge, aubergine et oignon rôtis et de saucisse	14,00 €
	
Tapa d'omelette aux pommes de terre et oignon, et pain frotté à la tomate	5,50 €
 	
Tapa d'omelette aux pommes de terre et oignon, et pain frotté à la tomate (Option sans gluten)	5,75 €
	
Tapa d'omelette à la courgette et pain frotté à la tomate	5,50 €
 	
Tapa d'omelette à la courgette et pain frotté à la tomate (Option sans gluten)	5,75 €
 	

TTC

La carte

Le restaurant de la Fundació Joan Miró se présente comme une promenade à travers la diète méditerranéenne : une carte de saison qui met en valeur les produits de proximité, les végétaux et la cuisine traditionnelle. Nous offrons quelques plats très liés à Mallorca et au Camp de Tarragona, les paysages artistiques et émotionnels de Joan Miró, le *xató*, la soubressade ou l'huile d'olive vierge, par exemple. Bon appétit !

FORMULE MENU

27,50 €

Associez des plats de la carte et confectionnez votre menu

Entrée + plat principal + eau ou verre de vin + dessert ou café

Les plats accompagnés d'un * ont un supplément de 1,50 €

Les plats accompagnés de deux ** ont un supplément de 3 €

Les plats accompagnés de trois *** ont un supplément de 4 €

ENTRÉES

- Velouté de saison** 8,00 €
Demandez au serveur quelle est l'offre du jour.
- Quinoa aux légumes et sa sauce yaourt** 11,50 €

- Salade de chèvre, vinaigrette au miel et au citron** 12,00 €
Laitues variées, mâche, tomates cerise, fromage de chèvre et vinaigrette

- Escalivada catalane aux anchois** 12,75 €
Poivron rouge, aubergine et oignon au four, accompagnés d'anchois

- Xató** 14,25 € *
Salade frisée, morue émiettée, thon, sauce *xató* (tomate, fruits secs, ail, huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp –AOC Siurana–, etc.), olives noires et anchois
  
- Tagliatelles à la majorquine** 11,50 €
Pâtes coupées en ruban, accompagnées de soubressade (charcuterie au paprika typique de Majorque) et d'oignon caramélisé
 
-

TTC

PLATS PRINCIPAUX

Saucisse catalane paysanne aux haricots blancs et tomate au four	14,00 €
Morue à la <i>sanfaina</i> La <i>sanfaina</i> est une ratatouille catalane à base d'aubergine, de courgette et d'une base de tomate	16,50 € **
 	
Wok de riz aux légumes et au poulet (Option végétarienne, sans poulet)	13,00 €
Carpaccio de veau au parmesan et ses toasts Très fines tranches de veau cru assaisonnées d'huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC), de poivre, de sel et de parmesan	13,50 €
	
Saumon et vinaigrette à la tomate et aux cornichons	16,00 € **
	
Entrecôte aux pommes de terre au four et <i>escalivada</i>	17,50 € ***
Cannellonis de viande rôtie et leur béchamel	13,50 €
 	
Plat du jour Demandez au serveur quelle est l'offre du jour.	14,00 €

DESSERTS

Fromage frais et miel	5,25 €
	
Crème à la catalane	5,50 €
 	
Greixonera	5,50 €
  	
Cheesecake	5,75 €
  	
Brownie et glace à la vanille	5,50 €
  	
Yaourt aux fruits ou fruit de saison Demandez au serveur quelle est l'offre du jour.	4,50 €
	
Pain au chocolat, huile d'olive vierge extra et sel Huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC Siurana)	5,75 €
 	

Vins

ROUGES

Clos Primat AOC Empordà. Grenache, carignan et cabernet sauvignon	15,50 €
Castell del Remei AOC Costers del Segre. Tempranillo, grenache, syrah et cabernet sauvignon	17,50 €
Sindicat La Figuera AOC Montsant. Grenache	18,50 €

ROSÉS

Clos Primat AOC Empordà. Merlot, tempranillo et syrah	15,50 €
Sindicat La Figuera AOC Montsant. Grenache	18,50 €

BLANCS

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

CAVA

Família Oliveda, Brut AOC Cava. Xarel·lo, parellada et macabeu	19,00 €
--	---------

TTC

Pour votre sécurité, en cas d'allergie ou intolérance alimentaires, renseignez-vous auprès de notre personnel sur les ingrédients et la préparation des plats.

 Contient du gluten	 Soja	 Graines de sésame
 Crustacés	 Produits laitiers	 Dioxyde de soufre et sulfites
 Œufs	 Fruits à coque	 Mollusques
 Poisson	 Céleri	 Lupins
 Cacahouètes	 Moutarde	

Fundació Joan Miró



Barcelona

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

www.fmirobcn.org

