

# Carta Restaurante



## ENTRANTES

Alitas de pollo a la sal y pimienta	8€
Bravas Gaudí	8€
Burrata de búfala DOP con tomate, rúcula y pesto	14€
Carpaccio de bacalao con tomate natural y olivada	16€
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de albahaca	15€
Chipirones a la andaluza	11€
Ensalada de rulo de cabra con frutos secos y balsámico	12€
Ensalada Gaudí	10€
Ensalada César	12€
Lingote de foie artesano con chip de pan y frutos rojos	20€
Fingers de pollo con salsa miel y mostaza	8€
Surtido de croquetas caseras (6 unidades)	8€
Tabla de jamón de bodega	16€
Tabla de jamón de pata negra	22€
Pollo Cajún	9€
Tabla de quesos Internacionales	18€
Taleggio, Gouda viejo, Cheddar viejo bloque, Curado de oveja Castellano y Azul Valdeón)	
Tabla de quesos Tradicionales Catalanes	20€
(Flor de Nieve, Timbal de cabra, Garrotxa, Serrat y Azul del abuelo Ton)	
Zamburriñas (6 unidades)	15€

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

Gambas Langostineras	16€
Callos de cerdo / ternera	10€
Entrecot de ternera 300gr	22€
Chuletón de vaca vieja con 45 días de maduración 500gr	35€
Magret de pato a la naranja con salsa de Oporto, piñones y pasas	17€
Pata de pulpo con crema de patata	20€
Salmón con salsa de mostaza	17€
Secreto Ibérico	18€
Sepia a la plancha	16€
Solomillo de ternera 200gr	24€
Tartar de salmón	18€
Steak tartar	20€
Caracoles a la llauna	18€

## ARROCES

Arroz de marisco	20€
Arroz caldoso de bogavante	28€
Arroz de conejo y verduras	18€
Arroz de pulpo y romesco	22€
Arroz negro	18€
Fideuá con gambas, sepia i alioli	18€

Bajo encargo - Mínimo dos personas

## POSTRES

Coulant de Baileys	6€
Macedonia de frutas	5€
Sopa de piña con ron y helado de coco	6€
Sorbetes (limón, mandarina, mojito)	6€
Tarta de queso	6€
Tarta Red Velvet	6€
Tiramisú con crema de Amaretto	6€

Servicio de pan 1,5€  
Pan de cristal con tomate 3€

Reservas al +34 631 983 824

# Restaurant Menu



## STARTERS

Salt and pepper chicken wings	8€
Potatoes with sauce "Bravas Gaudí"	8€
Buffalo burrata DOP with tomato, rocket and pesto	14€
Carpaccio of cod with natural tomato and olive paste	16€
Beef carpaccio with parmesan shavings and basil oil	15€
Andalusian-style baby squid	11€
Salad of goat's cheese with dried fruit and balsamic glaze	12€
Salad Gaudí	10€
Caesar salad	12€
Artisan foie gras ingot with bread chip and red berries	20€
Honey Mustard Chicken Fingers	8€
Assortment of homemade croquettes (6 units)	8€
Ham board from the cellar	16€
Pata negra ham board	22€
Cajún Chicken	9€
International Cheese Board	18€
Taleggio, Old Gouda, Old Block Cheddar, Castellano Sheep Cured and Valdeón Blue)	
Traditional Catalan Cheese Board	20€
(Flor de Nieve, Timbal de cabra, Garrotxa, Serrat and Grandpa Ton's Blue)	
Scallops (6 pieces)	15€

## OF SEA AND LAND

Prawns 500 g	16€
Pork/beef tripe	10€
Entrecote of beef 300 g	22€
Old cow ribeye 45 days of maturation 500 g	35€
Magret of duck in orange sauce with port, pine nuts and sultanas	17€
Octopus leg with cream of potato	20€
Salmon with mustard sauce	17€
Iberian secret	18€
Grilled cuttlefish	16€
Sirloin of beef 200 g	24€
Salmon tartare	18€
Steak tartare	20€
Snails on the flame	18€

## RICE

Seafood rice	20€
Caldoso rice with lobster	28€
Rabbit and vegetable rice	18€
Octopus and romesco rice	22€
Black rice	18€
Fideuá with prawns, cuttlefish and garlic alioli	18€

On request - Minimum two people

## DESSERTS

Baileys Coulant	6€
Fruit salad	5€
Pineapple soup with rum and coconut ice cream	6€
Sorbets (lemon, mandarin, mojito)	6€
Cheesecake	6€
Red Velvet Cake	6€
Tiramisu with Amaretto cream	6€

Bread service 1,5€  
Glass bread with tomato 3€

Reservations at +34 631 983 824