

La Taverna

ENTREPANS

Pernil ibèric	8.00€
Llom i formatge	6.00€
Bacó i formatge	6.00€
Serranet de pit de pollastre amb pebrot i pernil ibèric.....	7.80€
Frankfurt amb ceba cruixent i mostassa de Dijon.....	6.00€
Bikini de pernil ibèric	7.50€
Bikini mallorquí amb sobrassada i formatge	5.00€
Hamburguesa de vedella i porc amb formatge fos i patates fregides	10.00€
Portobello Gall dindi brasejat, tomàquet de branca, formatge fresc, xampinyó i pesto en pa cruixent.....	8.00€
Roll de pollastre en pa de blat de moro amb alvocat, iogurt, anet i brots de soja	7.00€

ELS PLATS

Amanida de formatge de cabra arrebos- sat amb fulles tendres i fruits secs	9.50€
Amanida de salmó marinat amb meló cantaloup i menta en cucurutxo cruixent	12.00€
Costelles de porc BBQ amb salsa barbacoa i patates teula	15.00€
Rump steak de vedella angus (250gr) amb saltat de bolets i arròs llarg	16.50€

ES COMPARTEIXEN

Taula d'embotits	15.00€/8€ (1/2)	Xistorra al vi de Xerès	5.00€
Taula de formatges	15.00€/8€ (1/2)	Pinxos de botifarró	5.00€
Braves de Taverna amb Ajioli by Ají.....	5.00€	Pop amonestat	13.00€
Croquetes:			
D'escudella (6 peces)	5.00€		
Altres de foie i ceps (8 peces) ...	5.00€		
També de rap i llagostins (8 peces)	5.00€		



ALGUNA COSA DE MÈXIC..... 7.00€

PIZZES *al forn de pedra*

Margherita	8.00€
Tomàquet, mozzarella i alfàbrega fresca	
4 Formatges	10.00€
Tomàquet, mozzarella, formatge blau, formatge rul-lo de cabra, formatge brie i alfàbrega fresca	
Vegetal	10.00€
Tomàquet, mozzarella, bolets, olives negres, carxofes, pebrot vermell juliana, ceba juliana	
Gustosa	11.00€
Tomàquet, mozzarella, albergínia, sobrassada i mel	
La Mar Bella	12.00€
Tomàquet, mozzarella, salmó fumat, ruca, formatge fresc i farigola	
Pollastre Hawaii	10.00€
Tomàquet, mozzarella, pollastre, ceba i pinya	

EL QUÈ HI HA DE POSTRES..... 5.00€

*En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître.

La Taverna

ENTREPANES

Jamón ibérico.....	8.00€
Lomo y queso.....	6.00€
Beicon y queso.....	6.00€
Serranito de pechuga de pollo con pimienta y jamón ibérico	7.80€
Frankfurt con cebolla crujiente y mostaza de Dijon.....	6.00€
Bikini de jamón ibérico	7.50€
Bikini mallorquín con sobrasada y queso	5.00€
Hamburguesa de ternera y cerdo con queso fundido y patatas fritas	10.00€
Portobello Pavo braseado, tomate de rama, queso fresco, champiñón y pesto en pan crujiente	8.00€
Roll de pollo en pan de maíz con aguacate, yogurt, heneldo y brotes de soja.....	7.00€

LOS PLATOS

Ensalada de queso de cabra empanado con hojas tiernas y frutos secos	9.50€
Ensalada de salmón marinado con melón cantaloup y menta en cucurucho crujiente.....	12.00€
Costillas de cerdo BBQ con salsa barbacoa y patatas teja	15.00€
Rump steak de ternera angus (250gr) con salteado de setas y arroz largo	16.50€

SE COMPARTEN

Tabla de embutidos.....	15.00€/8€ (1/2)	Chistorra al vino de Jerez	5.00€
Tabla de quesos.....	15.00€/8€ (1/2)	Pinchos de morcilla	5.00€
Bravas de Taverna con Ajioli by Ají.....	5.00€	Pulpo amonestado.....	13.00€
Croquetas:			
De cocido (6 piezas).....	5.00€		
Otras de foie y ceps (8 piezas)	5.00€		
También de rape y langostinos (8 piezas)	5.00€		



ALGO DE MEXICO..... 7.00€

PIZZAS *al horno de piedra*

Margherita.....	8.00€
Tomate, mozzarella y albahaca fresca	
4 Quesos	10.00€
Tomate, mozzarella, queso azul, queso rulo de cabra, queso brie albahaca fresca	
Vegetal.....	10.00€
Tomate, mozzarella, setas, aceitunas negras, alcachofas, pimiento rojo juliana, cebolla juliana	
Gustosa.....	11.00€
Tomate, mozzarella, berenjena, sobrasada y miel	
La Mar Bella	12.00€
Tomate, mozzarella, salmón ahumado, rúcula, queso fresco y tomillo	
Pollastre Hawaii.....	10.00€
Tomate, mozzarella, pollo, cebolla y piña	

LO QUE HAY DE POSTRE..... 5.00€

*En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

La Taverna

SANDWICHES

Iberian cured ham	8.00€
Pork loin and cheese	6.00€
Bacon and cheese	6.00€
Chicken breast serranito sandwich with pepper and Iberian cured ham.....	7.80€
Frankfurt sausage with crispy onions on Dijon mustard	6.00€
Toasted Iberian cured ham and cheese sandwich	7.50€
Mallorcan sandwich with spicy pork sausage spread and cheese.....	5.00€
Beef and pork Burger with melted cheese and french fries	10.00€
Portobello sandwich Braised turkey, vine-ripened tomatoes, fresh cheese, mushrooms and pesto in crispy bread	9.00€
Chicken roll in cornbread with avocado, yoghurt, dill and soy sprouts.....	7.00€

THE DISHES

Salad with breaded goat cheese with mesclun and nuts.....	9.50€
Marinated salmon salad with cantaloupe and mint in a crispy cone	12.00€
Pork ribs BBQ with barbecue sauce and homemade chips.....	15.00€
Angus beef rump steak (250gr) with sautéed wild mushrooms and long-grained rice	16.50€

TO SHARE

Selection of cold cuts	15.00€/8€ (1/2)	Spicy sausage with sherry	5.00€
Selection of cheeses	15.00€/8€ (1/2)	Blood sausage pinchos	5.00€
Taverna sautéed potatoes with garlic mayonnaise by Ají	5.00€	Crazy octopus	13.00€
Croquettes:			
Stewed meat (6 pieces)	5.00€		
Other ones with foie gras and ceps (8 pieces)	5.00€		
Also with monkfish and prawns (8 pieces)	5.00€		



SOMETHING FROM MEXICO 7.00€

PIZZAS *baked in a stone oven*

Margherita	8.00€
Tomato, mozzarella and fresh basil	
4 Cheese	10.00€
Tomato, mozzarella, fresh cheese, goat cheese, brie and fresh basil	
Vegetable	10.00€
Tomato, mozzarella, wild mushrooms, black olives, artichokes, julienned red pepper, julienned onion	
Tasty	11.00€
Tomato, mozzarella, aubergine, sobrasada sausage and honey	
Mar Bella	12.00€
Tomato, mozzarella, smoked salmon, arugula, fresh cheese and thyme	
Hawaiian Chicken	10.00€
Tomato, mozzarella, chicken, onion and pineapple	

SELECTION OF DESSERTS 5.00€

*In accordance with EU regulations, please ask the Maitre if you require a list of allergens.

CARTA DE VINS CARTA DE VINOS WINE MENU

BLANC / BLANCO / WHITE

Alastro - Planeta	21.00€
DO Sicilia (Italia) <i>Grecanico, Fiano</i>	
Cigonyes blanc - Perelada	14.00€
DO Empordà <i>Macabeo</i>	
Collection blanc - Perelada	17.50€
DO Empordà <i>Chardonnay & Sauvignon blanc</i>	
Finca La Garriga - Perelada	24.00€
DO Empordà <i>Chardonnay, Samsó</i>	
Gessamí - Gramona	18.00€
DO Penedès <i>Gewurtztraminer, Muscat, Sauvignon blanc</i>	
Gran Feudo verdejo - Gran Feudo	15.00€
DO Rueda <i>Verdejo</i>	
GR 94 - Grandes recorridos	18.00€
DO Rías Baixas <i>Albariño</i>	
La Encina del Inglés - La Melonera	16.00€
DO Sierras de Málaga <i>Moscatel Morisco, Pedro Ximénez, Doradilla</i>	

NEGRE / TINTO / RED

Baluarte roble - Gran Feudo	15.50€
DO Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	
Ciconyes negre - Perelada	14.00€
DO Empordà <i>Garnatxa</i>	
Finca Espolla - Perelada	27.60€
DO Empordà <i>Garnatxa</i>	
GR 174 - Casa Gran del Siurana	23.00€
DOQ Priorat <i>Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnatxa</i>	
Payoya Negra - La Melonera	22.00€
DO Sierras de Málaga <i>Tintilla, Syrah, Rome, Cabernet Sauvignon</i>	
Viña Salceda Crianza - Viña Salceda	18.60€
DOC Rioja <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>	
XIII Lunas - Bodegas Fin de Siglo	19.00€
DOC Rioja <i>Garnacha, Tempranillo</i>	
5 Finques - Perelada	24.00€
DO Empordà <i>Cabernet sauvignon, Garnatxa, Merlot, Moscatell, Samsó, Syrah</i>	

ROSAT / ROSADO / ROSÉ

Cigonyes Rosé - Perelada	14.00€	Las Fincas - Chivite	18.50€
DO Empordà <i>Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon</i>		Vino de la tierra 3 Riberas <i>Garnacha, Tempranillo</i>	
Collection Rosat - Perelada	17.50€	Baluarte - Gran Feudo	14.00€
DO Empordà <i>Cabernet Sauvignon, Garnatxa</i>		DO Navarra <i>Garnacha</i>	

CAVA & CHAMPAGNE

Champagne Taittinger Brut Reserva	57.00€	Perelada Brut Reserva	17.00€
AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>		DO Cava <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	
Gran Claustro Cuvée Especial	28.00€	Perelada Brut Rosé Cuvée	15.00€
DO Cava <i>Pinot noir, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeu</i>		DO Cava <i>Trepat</i>	
		Privat Brut Nature Ecológico	21.00€
		DO Cava <i>Pansa blanca, Macabeu, Parellada</i>	