



















# CARTA RESTAURANT

## SIMFONIA

### PARA COMPARTIR

|  |        |   |
|--|--------|---|
| Jamón ibérico con pan de cristal con tomate.   | 19,45€ |    |
| Tabla de quesos curados y frescos con picos de pan.  | 16,95€ |     |
| Croquetas artesanas de jamón con panceta ibérica, allioli y toque de sriracha (4 unidades) | 12,45€ |      |
| Pimientos del Padrón con escamas de sal Maldon.  | 8,95€  |   |
| Cazuela de langostinos al ajillo con guindilla.  | 20,95€ |    |
| Anchoas de l'Escala con pan de cristal.  | 16,45€ |     |



### ENTRANTES

|  |        |   |
|--|--------|---|
| Gazpacho con fresas y menta fresca.  | 8,95€  |   |
| Crema o sopa de temporada.   | 8,95€  |   |
| Ensalada de jamón de pato, rúcula ,canónigos, tomates secos y vinagreta de frutos rojos.     | 13,95€ |   |
| Tartar de salmón con nachos, sriracha, guacamole y aceite de carbón de roble.                | 14,95€ |    |
| Salteado de alcachofas del Prat, espárragos, espinacas y tiras de jamón ibérico.             | 15,45€ |   |
| Ensalada mediterránea con guacamole.   | 12,95€ |   |
| Raviolis de pasta fresca rellenos de 4 quesos a la crema de foie i trufa.                    | 13,95€ |    |
| Arroz cremoso de confit de pato con parmesano, ceps confitados y crujiente de jamón ibérico. | 15,95€ |    |
| Canelón de pollo de corral en su jugo con foie, trufa y chips de alcachofas.                 | 14,45€ |    |
| Noodles con verduras de temporada y pollo.   | 13,45€ |    |










# CARTA RESTAURANT

## SIMFONIA

### CARNES

|  |  |
|--|--|
| Magret de pato con cebollita caramelizada, balsámico de Módena y frutos del bosque.            | 17,95€   |
| Medallones de vaca gallega con reducción de Pedro Ximénez.                                     | 22,45€   |
| Lingote de lomo bajo de buey madurado en aceite de romero y patata risolada.                   | 23,95€   |
| Pollo "Pota blava" raza Prat al horno, rustido con setas de temporada.                         | 23,95€   |
| Hamburguesa vegana de legumbres.   | 12,45€   |
| Hamburguesa de Angus con queso cheddar, mozzarella de búfala y cebolla caramelizada al Oporto. | 16,45€  |

### PESCADOS

|   |  |
|---|--|
| Pulpo con patatas panaderas y pimentón ahumado de La Vera con A.O.V.E.                    | 23,95€    |
| Salmón con salsa de reducción de cítricos.  | 18,45€   |
| Cazuela de rape con almejas y langostinos a la marinera.                                  | 22,45€    |
| Bacalao confitado a baja temperatura con escalivada sobre romesco.                        | 18,95€   |
| Papillot de dorada sobre calabacín y zanahoria salteadas con patatas panaderas al eneldo. | 17,45€    |
| Tataki de atún del Pacífico con alga wakame y perlas de wasabi.                           | 18,95€   |

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.



GLUTEN



SOJA



SEMILLAS



SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVO



LACTOSA



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



ALTRAMUCES