

SIMFONIA

RESTAURANT



PER COMPARTIR / À PARTAGER

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Jambon ibérique avec pain cristal et tomate

20,45 

Fusta de formatges madurats i frescos amb bastonets de pa

Plateau de fromages affinés et frais avec petits pains croustillants

17,95    

Croquetes casolanes de pernil amb cansalada ibèrica, allioli i punt de sriracha (4 unitats)

Croquettes artisanales au jambon et lard ibérique, accompagnées d'aïoli et d'une touche de sriracha (4 unités)

13,45   

Pebrots de Padrón amb escames de sal Maldon (250 g)

Poivrons de Padrón avec éclats de sel Maldon (250 g)

10,45

Cassoleta de llagostins amb allada amb bitxo

Cassolette de gambas à l'ail et piment

21,95 

Anxoves de l'Escala amb pa de vidre

Anchois de l'Escala avec pain cristal

17,45  

ENTRANTS / ENTRÉES

Crema de temporada amb producte del Parc Agrari del Llobregat

Velouté de saison avec produits du Parc Agrari del Llobregat

10,45

Amanida de pernil d'ànec amb ruca i canonges, tomàquets secs i vinagreta de fruites vermelles

Salade de jambon de canard avec roquette, mâche, tomates séchées et vinaigrette aux fruits rouges

16,95

Tàrtar de salmó amb natxos, sriracha, guacamole i oli de carbó de roure

Tartare de saumon avec nachos, sriracha, guacamole et huile de charbon de chêne

17,45 

Saltat d'espínacs i espàrrecs amb panses, pinyons i encenalls de pernil ibèric

Poêlée d'épinards et asperges avec raisins secs, pignons de pin et copeaux de jambon ibérique

16,95

Amanida mediterrània amb formatge de cabra, nous i mel

Salade méditerranéenne au fromage de chèvre, noix et miel

15,95  

Raviolis de pasta fresca farcits de 4 formatges amb crema de foie-gras i tòfona

Raviolis de pâte fraîche farcis aux 4 fromages, crème de foie gras et truffe

15,95   

Arròs cremós de confit d'ànec amb parmesà, ceps confitats i cruixent de pernil ibèric

Riz crémeux au confit de canard, parmesan, cèpes confits et croustillant de jambon ibérique

17,95 

Caneló de pollastre de corral amb el seu suc amb foie-gras, tòfona i xips de carxofes

Cannelloni de poulet fermier mijoté, au foie gras, truffe et chips d'artichauts

16,45 

Esqueixada de bacallà

Morue effilochée à la catalane

16,45  



SIMFONIA

RESTAURANT



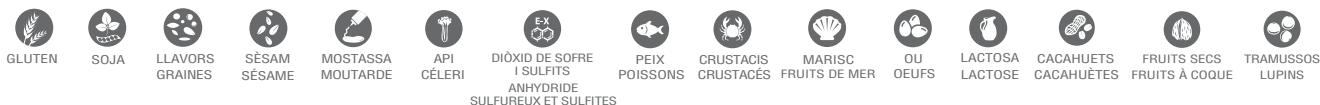
CARNS / VIANDES

Magret d'ànec amb cebeta de platillo caramel·litzada, balsàmic de Mòdena i fruites del bosc	19,95
Magret de canard avec petits oignons caramélisés, vinaigre balsamique de Modène et fruits rouges	
Medallons de vaca gallega amb reducció de Pedro Ximénez	25,45
Médailles de bœuf galicien avec réduction de Pedro Ximénez	
Lingot de llom baix de bou madurat en oli de romaní i patates risolades	28,45
Lingot de faux-filet de bœuf maturé, à l'huile de romarin et pommes de terre rissolées	
Pollastre pota blava del Prat al forn rostit amb bolets	26,95
Poulet pota blava, race Prat, rôti au four avec champignons	
Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patata gratinada	23,45
Épaule d'agneau confite à basse température avec gratin de pommes de terre	
Hamburguesa vegana de llegums	13,95 
Burger vegan aux légumineuses	
Hamburguesa d'entrecot de vedella al plat amb cheddar, mozzarella de búfala i ceba caramel·litzada amb porto	20,45 
Burger d'entrecôte de veau grillé, cheddar, mozzarella de bufflonne et oignons caramélisés au Porto	

PESCADOS / POISSONS

Pop amb patates tallades a rodanxes i pebre vermell de La Vera fumat amb OOVE	26,95 
Poulpe avec pommes de terre sautées et paprika fumé de la Vera à l'huile d'olive vierge extra	
Salmó amb salsa de reducció de cítrics	20,95  
Saumon avec sauce aux agrumes réduits	
Cassola de rap amb cloïsses i llagostins a la marinera	24,95 
Cassollette de lotte aux palourdes et gambas façon mariniera	
Bacallà confitat a baixa temperatura amb escalivada sobre romesco	22,45  
Morue confite à basse température avec escalivada et sauce romesco	
Orada a la papillota sobre carbassó i pastanagues saltades amb patates forneres amb anet	20,45 
Papillote de dorade sur courgettes et carottes sautées, pommes de terre sautées à l'aneth	
Tataki de tonyina del Pacífic amb alga wakame i perles de wasabi	21,45  
Tataki de thon du Pacifique avec algue wakame et perles de wasabi	
Llenguado a la planxa amb llagostins	27,45  
Sole grillée avec gambas	

Consulteu amb el nostre personal en cas d'al·lèrgies o intoleràncies.
Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances sont priées de consulter notre personnel.
Els nostres peixos i carns es poden servir a la planxa.
Nos viandes et poissons peuvent être servis grillés.



LES POSTRES / DESSERTS

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nous pecan

Coulant au chocolat avec glace vanille et noix de pécan

6,45   

Mural de fruita de temporada

Fresque de fruits de saison

5,95

Pastís de llimona amb merenga italiana

Tarte au citron avec meringue italienne

6,95   

Roses de trufa amb cacau pur

Roses de chocolat au cacao amer

6,45 

Dau de tres xocolates

Cube aux trois chocolats

6,95    

Cheesecake gelat amb fruits vermells

Cheesecake glacé aux fruits rouges

6,95   

Tatin de poma amb gelat de torró

Tatin aux pommes avec glace au nougat

6,95    

Arròs amb llet cremós a la canyella

Riz au lait crémeux à la cannelle

5,95 

Xuixo de crema a la planxa amb moscatell

"Xuixo" à la crème caramélisé et muscat

6,95   

Tiramisú de mascarpone i cafè de Colòmbia

Tiramisu au mascarpone et café de Colombie

6,95   

"Mel i mató" amb fruits secs

Fromage blanc au miel

5,95  



GLUTEN



OU
OEUF



LACTOSA
LACTOSE



CACAUETS
CACAHUËTES



FRUITS SECS
FRUITS À COQUE