


SIMFONIA

RESTAURANT

PER COMPARTIR / À PARTAGER

Pernil Ibèric amb pa de vidre i tomàquet Jambon Ibèric avec pain cristal et tomate	21,45	
Fusta de formatges madurats i frescos amb bastonets de pa Plateau de fromages affinés et frais avec petits pains croustillants	18,95	   
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)	14,95	  
Pebrots de Padrón amb escames de sal Maldon (250 g) Poivrons de Padrón avec éclats de sel Maldon (250 g)	11,45	
Cassoleta de llagostins amb allada amb bitxo Cassolette de gambas à l'ail et piment	22,45	
Anxoves de l'Escala amb pa de vidre Anchois de l'Escala avec pain cristal	18,45	 

ENTRANTS / ENTRÉES

Crema de temporada amb producte del Parc Agrari del Llobregat Velouté de saison avec produits du Parc Agrari del Llobregat	11,95	
Amanida de pernil d'ànec amb tomàquets secs i vinagreta de fruites vermelles Salade de jambon de canard avec tomates séchées et vinaigrette aux fruits rouges	17,95	
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	18,95	
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	17,95	
Amanida mediterrània amb formatge de cabra, nous i mel Salade méditerranéenne au fromage de chèvre, noix et miel	16,95	 
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	16,45	  
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	18,95	
Caneló de pollastre de corral amb el seu suc amb foie-gras i tòfona Cannelloni de poulet fermier mijoté, au foie gras et truffe	17,45	
Esqueixada de bacallà Morue effilochée à la catalane	17,45	 



Sabor de l'horta



GLUTEN



SOJA



LLAVORS
GRAINES



SÉSAM
SÉSAME



MOSTASSA
MOUTARDE



API
CÉLERI



DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS
ANHYDRIDE
SULFUREUX ET SULFITES



PEIX
POISSONS



CRUSTACIS
CRUSTACÉS



MARISC
FRUITS DE MER



OU
OEUFS



LACTOSA
LACTOSE



CACAHUETS
CACAHUÈTES



FRUITS SECS
FRUITS À COQUE



TRAMUSSOS
LUPINS




VEGÀ
VEGAN

SIMFONIA

RESTAURANT

CARNS / VIANDES

Magret d'ànec amb cebeta de platillo caramel·litzada, balsàmic de Mòdena i fruites del bosc	20,95
Magret de canard avec petits oignons caramélisés, vinaigre balsamique de Modène et fruits rouges	
Medallons de vaca gallega amb patates forneres i reducció de Pedro Ximénez	25,95
Médallons de bœuf galicien avec pommes de terre boulangères et réduction de Pedro Ximénez	
Lingot de llom baix de bou madurat en oli de romaní i patates risolades	29,45
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	27,45
Poulet "Pota Blava", race Prat, rôti au four avec champignons	
Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patata gratinada	24,95
Épaule d'agneau confite à basse température avec gratin de pommes de terre	
Hamburguesa d'entrecot de vedella al plat sense pa amb cheddar, mozzarella de búfala i ceba caramel·litzada al Porto amb patates forneres	20,95 
Burger d'entrecôte de veau grillé sans pain, avec cheddar, mozzarella de bufflonne et oignons caramélisés au Porto avec pommes de terre boulangères	

VEGÀ / VEGAN

Hamburguesa vegana de llegums amb patates forneres	14,95  
Burger vegan aux légumineuses avec pommes de terre boulangères	

PESCADOS / POISSONS

Pop amb patates tallades a rodanxes i pebre vermell de La Vera fumat amb OOVE	27,45 
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 i patates forneres	21,95  
Saumon avec sauce aux agrumes réduits et pommes de terre boulangères	
Cassola de rap amb cloïsses i llagostins a la marinera	25,95  
Cassolette de lotte aux palourdes et gambas façon mariniera	
Bacallà confitat a baixa temperatura amb escalivada sobre romesco	23,45  
Morue confite à basse température avec escalivada et sauce romesco	
Orada a la papillota sobre carbassó i pastanagues saltades amb patates forneres amb anet	20,95 
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	21,95  
Tataki de thon du Pacifique avec algue wakame et perles de wasabi	
Llenguado a la planxa amb llagostins i patates forneres	27,95  
Sole grillée avec gambas et pommes de terre boulangères	

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.



Sabor de l'horta

