

SIMFONIA

RESTAURANT



PARA COMPARTIR / SHARED PLATES

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate Iberian ham with "cristal" bread and tomato	20,45	
Tabla de quesos curados y frescos con picos de pan Cured and fresh cheese platter with breadsticks	17,95	
Croquetas artesanas de jamón con panceta ibérica, alioli y toque de sriracha (4 unidades) Homemade ham croquettes with Iberian bacon, aioli and a touch of sriracha (4 units)	13,45	
Pimientos del padrón con escamas de sal Maldon (250gr) Padrón peppers with Maldon salt flakes (250 gr)	10,45	
Cazuelita de langostinos al ajillo con guindilla Prawn casserole with garlic and chillipepper	21,95	
Anchoas de l'Escala con pan de cristal Anchovies from L'Escala with "cristal" bread	17,45	

ENTRANTES / STARTERS

Crema de temporada con producto del Parc Agrari del Llobregat Seasonal Cream of local vegetables	10,45	
Ensalada de jamón de pato con rúcula y canónigos, tomates secos y vinagreta de frutos rojos Salad with duck ham, arugula, lamb's lettuce, sundried tomatoes and red fruits vinaigrette	16,95	
Tartar de salmón con nachos, sriracha, guacamole y aceite de carbón de roble Salmon tartare with nachos, sriracha, guacamole and oak charcoal oil.	17,45	
Salteado de espinacas y espárragos con pasas, piñones y virutas de jamón ibérico Sautéed asparagus and spinachs with raisins, pine nuts and Iberian ham strips	16,95	
Ensalada mediterránea con queso de cabra, nueces y miel Mediterranean salad with goat cheese, walnuts and honey	15,95	
Raviolis de pasta fresca rellenos de 4 quesos a la crema de foie y trufa Fresh pasta raviolis stuffed with 4 cheeses and foie gras and truffle cream	15,95	
Arroz cremoso de confit de pato con parmesano, ceps confitados y crujiente de jamón ibérico Duck confit risotto with parmesan cheese, porcini and crispy Iberian ham	17,95	
Canelón de pollo de corral en su jugo con foie, trufa y chips de alcachofas Free-range chicken cannelloni in its own juice with foie, truffle and artichoke crisps	16,45	
Esqueixada de bacalao Marinated codfish "esqueixada" salad	16,45	



GLUTEN



SOJA
SOY



SEMILLAS
SEEDS



SÉSAMO
SESAME



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
SHELLFISH



MARISCO
SEAFOOD



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CACAHUETES
PEANUTS



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



ALTRAMUCES
LUPIN BEANS

SIMFONIA

RESTAURANT



CARNES / MEAT

Magret de pato con cebollita platillo caramelizada, balsámico de Módena y frutos del bosque	19,95
Duck magret with caramelised onions, Modena balsamic vinegar and berries	
Medallones de vaca gallega con reducción de Pedro Ximénez	25,45
Galician beef medallions with Pedro Ximénez reduction	
Lingote de lomo bajo de buey madurado en aceite de romero y patata risolada	28,45
Aged beef tenderloin in rosemary oil and rissole potatoes	
Pollo pota blava raza Prat al horno rustido con setas	26,95
Roasted "Prat pota blava" breed chicken with seasonal mushrooms	
Espalda de cordero asada baja temperatura con patata gratén	23,45
Slow roasted lamb shoulder with potato gratin	
Hamburguesa vegana de legumbres	13,95
Legumes vegan burger	
Hamburguesa de entrecot de ternera al plato con cheddar, mozzarella de búfala y cebolla caramelizada al Oporto	20,45
Beef burger steak with cheddar cheese, buffalo mozzarella and caramelized onion in porto	

PESCADOS / FISH

Pulpo con patatas panaderas y pimentón ahumado de la vera con A.O.V.E.	26,95	
Octopus with baked potatoes and "La Vera" smoked paprika with extra virgin olive oil		
Salmón con salsa de reducción de cítricos	20,95	 
Salmon with citrus reduction sauce		
Cazuela de rape con almejas y langostinos a la marinera	24,95	
Monkfish casserole with clams and prawns		
Bacalao confitado a baja temperatura con escalivada sobre romesco	22,45	 
Slow cooked cod with roasted vegetables and "romesco" sauce		
Papillote de dorada sobre calabacín y zanahorias salteadas con patatas panaderas al eneldo	20,45	
Sea bream papillote on sautéed zucchini and carrots with baked dill potatoes		
Tataki de atún del pacífico con alga wakame y perlas de wasabi	21,45	 
Pacific tuna tataki with wakame seaweed and wasabi pearls		
Lenguado a la plancha con langostinos	27,45	 
Sole with prawns		

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.
People with allergies or intolerances should ask our staff.

Nuestras carnes y pescados se pueden servir a la plancha.
Our meat and fish can be served grilled.



GLUTEN



SOJA
SOY



SEMILLAS
SEEDS



SÉSAMO
SESAME



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
SHELLFISH



MARISCO
SEAFOOD



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CACAHUETES
PEANUTS



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



ALTRAMUCES
LUPIN BEANS

SIMFONIA

RESTAURANT



POSTRES / DESSERTS

Coulant de chocolate con helado de vainilla pecan

Chocolate coulant with vanilla pecan ice cream

6,45



Mural de frutas de temporada

Seasonal fruits mural

5,95

Tarta de limon con merengue italiano

Lemon pie with italian meringue

6,95



Rosas de trufa con cacao amargo

Truffle roses with bitter cocoa

6,45



Cubo de tres chocolates

Three chocolates cube

6,95



Cheesecake helado con frutos rojos

Iced cheesecake with red fruits

6,95



Tatén de manzana con helado de turrón

Apple tatin with nougat ice cream

6,95



Arroz con leche cremoso a la canela

Creamy rice pudding with cinnamon

5,95



"Xuixo" de crema a la plancha y moscatel

Grilled cream "Xuixo" and muscat wine

6,95



Tiramisú de mascarpone y café de Colombia

Tiramisu with mascarpone and coffee from Colombia

6,95



"Mel i mató" con frutos secos

Honey and curd with nuts

5,95



GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CACAHUETES
PEANUTS



FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS