

SIMFONIA

RESTAURANT

PARA COMPARTIR / SHARED PLATES

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate Iberian Ham with "cristal" bread and tomato | 21,45 |  |
| Tabla de quesos curados y frescos con picos de pan Cured and fresh cheese platter with breadsticks | 18,95 |     |
| 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) | 14,95 |    |
| Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon (250gr) Padrón peppers with Maldon salt flakes (250 gr) | 11,45 |  |
| Cazuelita de langostinos al ajillo con guindilla Prawn casserole with garlic and chillipepper | 22,45 |  |
| Anchoas de l'Escala con pan de cristal Anchovies from L'Escala with "cristal" bread | 18,45 |   |

ENTRANTES / STARTERS

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crema de temporada con producto del Parc Agrari del Llobregat Seasonal Cream of local vegetables | 11,95 | |
| Ensalada de jamón de pato con tomates secos y vinagreta de frutos rojos Salad with duck ham, sundried tomatoes and red fruits vinaigrette | 17,95 | |
| Tartar de salmón con nachos, sriracha, guacamole y aceite de carbón de roble Salmon tartare with nachos, sriracha, guacamole and oak charcoal oil. | 18,95 |  |
| 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 | 17,95 | |
| Ensalada mediterránea con queso de cabra, nueces y miel Mediterranean salad with goat cheese, walnuts and honey | 16,95 |   |
| 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 | 16,45 |    |
| 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 | 18,95 |  |
| Canelón de pollo de corral en su jugo con foie y trufa Free-range chicken cannelloni in its own juice with foie, and truffle | 17,45 |  |
| Esqueixada de bacalao Marinated codfish "esqueixada" salad | 17,45 |   |



Sabors de l'horta



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




VEGANO
VEGAN

SIMFONIA

RESTAURANT













CARNES / MEAT

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magret de pato con cebollita platillo caramelizada, balsámico de Módena y frutos del bosque | 20,95 |
| Duck magret with caramelised onions, Modena balsamic vinegar and berries | |
| Medallones de vaca gallega con patatas panaderas y reducción de Pedro Ximénez | 25,95 |
| Galician beef medallions with Pedro Ximénez reduction | |
| Lingote de lomo bajo de buey madurado en aceite de romero y patata risolada | 29,45 |
| Aged beef tenderloin in rosemary oil and rissole potatoes | |
| Pollo "Pota Blava Raza Prat" al horno rustido con setas | 27,45 |
| Roasted "Prat Pota Blava" breed chicken with seasonal mushrooms | |
| Espalda de cordero asada baja temperatura con patata gratén | 24,95 |
| Slow roasted lamb shoulder with potato gratin | |
| Hamburguesa de entrecot de ternera al plato sin pan, con cheddar, mozzarella de búfala y cebolla caramelizada al Oporto con patatas panaderas | 20,95  |
| Bunless beef burger steak with cheddar cheese, buffalo mozzarella and caramelized onion in porto with potatoes | |

VEGANO / VEGAN

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hamburguesa vegana de legumbres y patatas panaderas | 14,95   |
| Legumes vegan burger and potatoes | |

PESCADOS / FISH

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulpo con patatas panaderas y pimentón ahumado de La Vera con A.O.V.E. | 27,45  |
| Octopus with baked potatoes and "La Vera" smoked paprika with extra virgin olive oil | |
| Salmón con salsa de reducción de cítricos y patatas panaderas | 21,95   |
| Salmon with citrus reduction sauce with potatoes | |
| Cazuela de rape con almejas y langostinos a la marinera | 25,95   |
| Monkfish casserole with clams and prawns | |
| Bacalao confitado a baja temperatura con escalivada sobre romesco | 23,45   |
| Slow cooked cod with roasted vegetables and "romesco" sauce | |
| Papillote de dorada sobre calabacín y zanahorias salteadas con patatas panaderas al eneldo | 20,95  |
| Sea bream papillote on sautéed zucchini and carrots with baked dill potatoes | |
| Tataki de atún del Pacífico con alga wakame y perlas de wasabi | 21,95   |
| Pacific tuna tataki with wakame seaweed and wasabi pearls | |
| Lenguado a la plancha con langostinos y patatas panaderas | 27,95   |
| Sole with prawns with potatoes | |

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.



Sabor de l'horta

