

elcafédelGallery
RESTAURANTE&TERRAZA



NUESTRA GASTRONOMÍA

Nuestros platos, de carácter mediterráneo, combinan los sabores de siempre con ingredientes de la gastronomía más actual. Una versión evolucionada de la cocina tradicional, que da lugar a lo que nos gusta llamar “cocina personal”. Renovamos la carta dos veces al año, incluyendo productos de temporada de máxima calidad y reinventando sabores, texturas y cocciones. Bienvenido a nuestra mesa.

LA NOSTRA GASTRONOMIA

Els nostres plats, de caràcter mediterrani, combinen els sabors de sempre amb ingredients de la gastronomia més actual. Una versió evolucionada de la cuina tradicional, que dona lloc allò que ens agrada anomenar "cuina personal".
Renovem la carta dues vegades l'any, incloent-hi productes de temporada de màxima qualitat i reinventant sabors, textures i coccions. Benvingut a la nostra taula.

OUR GASTRONOMY

Our dishes, with their Mediterranean flavour, combine classic tastes with ingredients from contemporary cuisine. Traditional cuisine has evolved to become what we call “personal cuisine”. We refresh the menu twice a year to include top-quality seasonal produce and to reinvent the flavours, textures and techniques.
Welcome to our table.

PARA COMPARTIR



- ⊗ **Jamón ibérico cortado a mano** 25 €
Pernil ibèric tallat a mà
Cured Iberian ham
- ⊗ **Ostra Gouthier nº 3: al natural, a la diabla o en ceviche** 3,50 € / ud.
Ostra Gouthier núm. 3: al natural, a la diabla o amb *ceviche*
Gouthier oyster #3: plain, spicy or in *ceviche* style
- Croquetas artesanas (pregunte por los sabores del día) 4 uds.** 6,50 €
Croquetes casolanes (demani'ns de què són avui) 4 uts.
Homemade *croquettes* (ask us about today's flavors) 4 uts.
- ⊗ **Navaja gallega en escabeche cítrico (4 uds.)** 12 €
Navalla gallega amb escabetx cítric (4 uts.)
Galician razor clams in a citrus marinade (4 uts.)
- Cebolla dulce a la ceniza con mahonesa ahumada** 10 €
Ceba dolça a la cendra amb maionesa fumada
Ash-roasted onion with smoky mayonnaise
- ⊗ **Filete de anchoa "00" gran selección** 2,50 € / ud.
Filet d'anxova "00" gran selecció
Finest quality anchovies "00"
- 🌱 **Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra** 2,50 €
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra
Catalan-style bread with tomato and extra virgin olive oil

Per Compartir

To Share

Entrants

ENTRANTES

Starters

- Huevo frito con puré de alcachofas, carpaccio de gamba roja y caviar** 18 €
Ou fregit amb puré de carxofes, carpaccio de gamba vermella i caviar
Fried egg with artichoke purée, red prawn carpaccio and caviar
- ⊗ **Nuestra selección de verduras de temporada con romesco ahumado** 12 €
La nostra selecció de verdures de temporada amb romesco fumat
Our assortment of seasonal vegetables with smoky romesco sauce
- ⊗ **Carpaccio de pichón con foie, vinagreta y helado de piñones** 14 €
Carpaccio de colomí amb foie, vinagreta i gelat de pinyons
Squab carpaccio with foie, vinaigrette and pine nut ice cream
- Pasta a la carbonara con parmesano, papada ibérica y espardeñas** 15 €
Pasta a la carbonara amb parmesà, papada ibèrica i espardenyas
Pasta *alla carbonara* with Parmesan, Iberian bacon and sea cucumber
- ⊗ **Cocotte de mongeta del ganxet, tripa y cococha de bacalao al pilpil con polvo de jamón ibérico y ajo negro** 14 €
Cocotte de mongeta del ganxet, budell i *kokotxas* de bacallà al pilpil, pols de pernil ibèric i all negre
Cocotte of *ganxet* beans, tripe and codfish *kokotxas al pilpil*, Iberian ham dust and black garlic
- ⊗ **Ensalada de bonito marinado con tomate, tapioca oriental, soja, jengibre y sésamo** 13 €
Amanida de bonítol marinat amb tomàquet, tapioca oriental, soja, gíngebre i sèsam
Salad of marinated bonito with tomato, Asian tapioca, soy, ginger and sesame





PEIXOS

PESCADOS

FISH

- Pulpo asado con pimiento rojo y patata adobada** 18 €
Pop rostit amb pebrot vermell i patata adobada
Broiled octopus with roasted red pepper and marinated potatoes
- ⊗ **Pescado de lonja con verduras de temporada** s/m €
Peix de llotja amb verdures de temporada
Fish market with seasonal vegetables
- Bacalao con hummus de garbanzos de l'Anoia, oreja de cerdo y jugo de capipota** 21 €
Bacallà amb hummus de cigrons de l'Anoia, orella de porc i suc de capipota
Codfish with Anoia chickpea hummus, pig's ear and *capipota* broth

ARROCES

ARRÒS RICE

- ⊗ **Arroz a la llauna de montaña con picantón, salchichas y setas** 15 €
Arròs a la llauna de muntanya amb picantó, salsitxes i bolets
Mountain-style oven-baked rice with spring chicken, sausages and wild mushrooms
- ⊗ **Arroz meloso de ñoras con sepia y cigala** 17 €
Arròs melós de nyores amb sípia i escamarlà
Creamy rice with ñora Peppers with cuttlefish and langoustines

CARNES

- ⊗ **Solomillo de buey, puré de patata y chalotas glaseadas** 23 €
Filet de bou, puré de patata i *chalottes* glacejades
Beef sirloin served served with mashed potato and glazed shallots
- ⊗ **Chuleta de ternera lechal a la parrilla, *trinxat* de kale, jengibre y menta** 22 €
Costella de vedella lletó a la graella, *trinxat* de kale, gíngebre i menta
Grilled veal chop, kale *trinxat*, ginger and mint
- ⊗ **Terrina de rabo de buey al vino tinto con tubérculos a la mostaza antigua** 16 €
Terrina de cua de bou al vi negre amb tubercles a la mostassa antiga
Terrine of oxtail cooked in red wine accompanied by root vegetables
with whole-grain mustard
- Steak tartar (elaborado en sala)** 21 €
Steak tartar (preparat a la sala)
Steak tartare (prepared table side)
- Cochinillo crujiente con ensalada de manzana verde, hinojo y lima** 18 €
Garrí cruixent amb amanida de poma verda, fonoll i llima
Crispy suckling pig with green apple, fennel and lime salad

CARNS

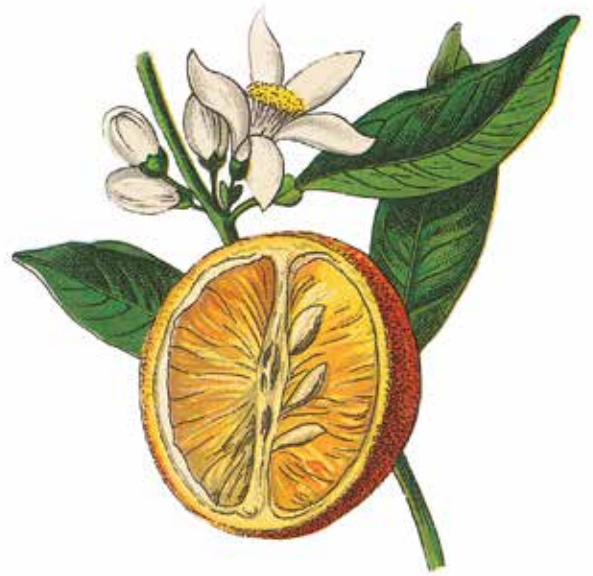
MEAT



⊗ **Apto celíacos** / Apte celíacs / Gluten free ⊕ **Vegetariano** / Vegetarià / Vegetarian

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

10% de suplemento en terraza / 10% de suplement a la terrassa / 10% of supplement in terrace



POSTRES

- ☞ ☒ **Ensalada de frutas de temporada con sorbete de mango** 7 €
Amanida de fruites de temporada amb sorbets de mango
Seasonal fruit salad with mango sherbe
- ☞ **Espuma de crema catalana caramelizada** 6 €
Escuma de crema catalana caramel·litzada
Foam caramelized *crème brûlée*
- Calabaza asada con mandarina, coco y helado de vainilla** 7 €
Carbassa rostida amb mandarina, coco i gelat de vainilla
Roasted pumpkin with mandarin oranges, coconut, and vanilla ice cream
- Cremoso de chocolate con cristales de café y caramelo helado** 7 €
Cremós de xocolata amb cristalls de cafè i caramel gelat
Chocolate custard with coffee crystals and caramel ice cream
- Bizcocho de té matcha con limón y mascarpone** 7 €
Pa de pessic amb tè de matxa i mascarpone
Matcha tea with lemon and mascarpone cake

POSTRES

DESSERTS

MENU GOURMET

PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

Lomo ibérico con pan de cristal con tomate

Llom ibèric amb pa de coca amb tomàquet
Iberian pork loin with tomato *glass* bread

⊗ Brandada de bacalao con pera escalibada y alioli de miel

Brandada de bacallà amb pera escalivada i allioli de mel
Salt cod brandade with roasted pear accompanied by honey *alioli*

Coca de tataki de presa ibérica, quinoa, yogur, piparras y maíz tostado

Coca de tataki de presa ibèrica, quinoa, iogurt, piparres i blat de moro torrat
Coca made with pork shoulder, quinoa, yoghurt, piparra peppers and toasted corn

Cebolla dulce a la ceniza con mahonesa ahumada

Ceba dolça a la cendra i maionesa fumada
Ash-roasted onion with smoky mayonnaise

Bikini de rabo de buey al vino tinto y queso Tou dels Til·lers

Bikini de cua de bou al vi negre i formatge Tou dels Til·lers
Sandwich of red wine-braised oxtail and Tou dels Til·lers cheese

SEGUNDO PLATO A ELEGIR · SEGON PLAT PER ESCOLLIR · MAIN COURSE

⊗ Lomo de ternera lechal a la parrilla con vegetales con salsa Café de París

Llom de vedella lletó a la graella amb verdures amb salsa Café de París
Grilled milk-fed veal loin with Café de Paris sauce

o / or

⊗ Raya a la *meunière*

Rajada a la *meunière*
Skate à la *meunière*

POSTRES · DESSERTS

⊗ Ensalada de frutas de temporada con sorbete

Amanida de fruites de temporada amb sorbet
Seasonal fruit salad with sherbet

o / or

Chocolate crujiente con avellanas y espéculos

Xocolata cruixent amb avellanes i espèculs
Chocolate croquant with hazelnuts and biscuits

BEBIDAS · BEGUES · DRINKS

Agua mineral / Aigua mineral / Mineral water

Vino (1 botella / 4 comensales) / Vi (1 ampolla / 4 comensals) / Wine (1 bottle / 4 diners)

Café o té / Cafè o te / Coffee or tea

35 € IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

⊗ Apto celíacos / Apte celíacs / Gluten free

10% de suplemento en terraza / 10% de suplement a la terrassa / 10% of supplement in terrace



elcafédelGallery
RESTAURANTE&TERRAZA

cafedelgallery.com

