

**elcafédelGallery**  
RESTAURANTE&TERRAZA





## NUESTRA GASTRONOMÍA

Nuestros platos, de carácter claramente mediterráneo, son una combinación de recetas de la cocina tradicional con la innovación en el tratamiento de los ingredientes y la *mise en place*.

Renovamos la carta en cada estación, 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 clarament mediterrani, són una combinació de receptes de la cuina tradicional amb la innovació en el tractament dels ingredients i la *mise en place*.  
Renovem la carta a cada estació, incloent-hi productes de temporada de màxima qualitat i reinventant sabors, textures i coccions.

Benvingut a la nostra taula.

## OUR GASTRONOMY

Our dishes, quintessentially Mediterranean, are a combination of traditional recipes with innovation in the use of ingredients and the *mise en place*.

We renew the menu each season, including seasonal products of the finest quality and reinventing flavours, textures and cooking.

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 u.  
Homemade croquettes (ask us about today's flavors) 4 units
- Coca de sardinas escabechadas con gajos de naranja y oliva verde** 10 €  
Coca de sardines escabetxades amb grills de taronja i oliva verda  
*Coca* flatbread topped with marinated sardines, orange slices  
and green olives
- ⊗ **Mejillones al vapor con limón, jengibre y mostaza** 10 €  
Musclos al vapor amb llimona, gíngebre i mostassa  
Steamed mussels with lemon, ginger and mustard
- ⊗ **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

# ENTRANTES

- Huevo frito con puré de patata y gambas rojas al ajillo** 13 €  
Ou fregit amb puré de patata i gambes vermelles amb all i julivert  
Fried egg with mashed potato and red prawns fried in garlic
- ⊗ **Nuestra selección de verduras de temporada con panceta embuchada** 12 €  
La nostra selecció de verdures de temporada amb cansalada embotida  
Selected seasonal vegetables with bacon
- ⊗ **Salmorejo con su picadillo, “pescaíto frito” y huevas de trucha** 12 €  
Salmorejo amb la seva picada, peix fregit i ous de truita de riu  
Salmorejo cold soup with garnish, fried fish and trout roe
- Pasta con pesto de tomate seco, albahaca y queso Comté** 13 €  
Pasta amb pesto de tomàquet sec, alfàbrega i formatge Comté  
Pasta with sun-dried tomato pesto, basil and Comté cheese
- ⊗ **Ensalada de tomates de temporada con su smoothie, granizado de apio y mojama de atún** 12 €  
Amanida de tomàquets de temporada amb el seu smoothie, granissat d'api i moixama de tonyina  
Seasonal tomato salad with its smoothie, celery sorbet and air-dried tuna
- ⊗ **Ensalada de láminas de calabacín con pepino y kale aliñados en vinagreta de mostaza, miel, cacahuets y sésamo** 11 €  
Amanida de làmines de carbassó amb cogombre i kale amanits en vinagreta de mostassa, mel, cacauets i sèsam  
Thinly-sliced courgette salad with cucumber and kale in a mustard, honey, peanut and sesame dressing

Starters

Entrants





## PEIXOS

## PESCADOS

## FISH

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Merluza con pil-pil de limón, pimienta verde y jugo de piparras dulces</b>   | <b>17 €</b>  |
| Lluç amb pil-pil de llimona, pebrot verd i suc de piparres dolces<br>Hake with lemon pil-pil sauce, green pepper and sweet chilli juice                   |              |
| ⊗ <b>Pescado de lonja con verduras de temporada</b>   | <b>s/m €</b> |
| Peix de llotja amb verdures de temporada<br>Fish market with seasonal vegetables  |              |
| <b>Tiradito de pez mantequilla con jugo de yuzu, cilantro, rúcula y maíz</b>  | <b>16 €</b>  |
| <i>Tiradito</i> de peix mantega amb suc de yuzu, coriandre, ruca i blat de moro<br>Butterfish <i>tiradito</i> with yuzu juice, coriander, rocket and corn |              |
| ⊗ <b>Arroz a la llauna de montaña con salchicha de cerdo y espardeñas</b>   | <b>17 €</b>  |
| Arròs a la llauna de muntanya amb salsitxa de porc i espardeñes<br>Mountain rice a la <i>llauna</i> with pork sausage and sea cucumber                    |              |
| ⊗ <b>Arroz meloso de gamba roja con judía verde y azafrán</b>   | <b>17 €</b>  |
| Arròs melós de gamba vermella amb mongeta verda i safrà<br>Creamy rice with red prawns, green beans and saffron   |              |

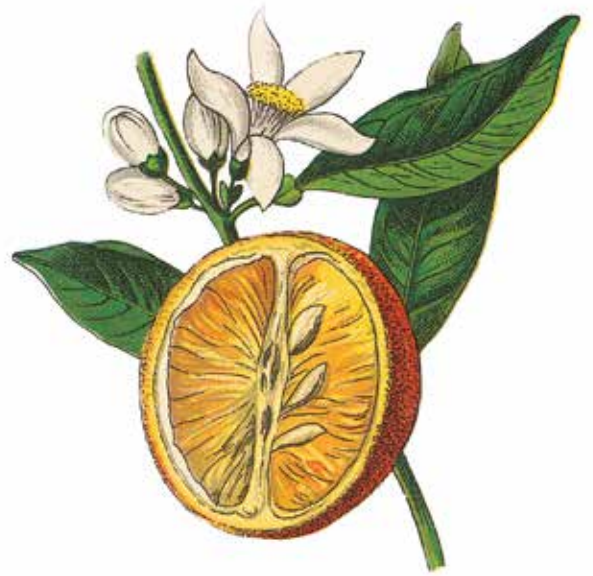
# CARNES

- ⊗ **Solomillo de buey, puré de patata y chalotas glaseadas** 23 €  
Filet de bou, puré de patata i *charlottes* glassejades  
Beef sirloin served served with mashed potato and glazed shallots
- Chuleta de ternera lechal a la parrilla con puré de Ras el Hanout y tabulé** 22 €  
Costella de vedella lletó a la graella amb puré de Ras el Hanout i tabulé  
Grilled milk-fed veal chop with ras-el-hanout purée and tabbouleh
- Cocotte de albóndigas estofadas con sepia** 16 €  
Cocotte de mandonguilles estofades amb sípia  
Cocotte meatball casserole with cuttlefish
- ⊗ **Steak tartar (elaborado en sala)** 21 €  
*Steak tartar* (preparat a la sala)  
Steak tartare (prepared table side)
- ⊗ **Preso de cerdo ibérico a la parrilla con berenjena, té negro, miel y brotes de Bimi** 18 €  
Preso de porc ibèric a la graella amb albergínia, tè negre, mel i brots de Bimi  
Grilled Iberian pork shoulder with aubergine, black tea, honey and broccolini shoots

# CARNS

## MEAT





## POSTRES

- ☞ ⊗ **Ensalada de frutas de temporada con sorbetes** 7 €  
Amanida de fruites de temporada amb sorbets  
Seasonal fruit salad with sorbets
- ☞ ⊗ **Espuma de crema catalana caramelizada** 6 €  
Escuma de crema catalana caramel·litzada  
Foam caramelized *crème brûlée*
- Financier de plátano caramelizado con café y chocolate blanco** 7 €  
Financier de plàtan caramel·litzat amb cafè i xocolata blanca  
Caramelised banana financier with coffee and white chocolate
- Cremoso de chocolate con cristales de café y caramelo helado** 8 €  
Cremós de xocolata amb cristalls de cafè i caramel gelat  
Creamy chocolate dessert with coffee crystals and iced caramel
- Tocinillo de fruta de la pasión con coco y sorbete de mango** 7 €  
Flamet de fruita de la passió amb coco i sorbet de mango  
Passionfruit flan with coconut and mango sorbet

## POSTRES

## DESSERTS



# MENU GOURMET

## PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

### Salmorejo con su picadillo, “pescaito frito” y huevas de trucha

Salmorejo amb la seva picada, peix fregit i ous de truita de riu  
Salmorejo cold soup with garnish, fried fish and trout roe

### Hummus de garbanzos de l'Anoia con torreznos

Hummus de cigrons de l'Anoia amb rostes  
Anoia chick pea houmous with pork *torreznos*

### Coca de tataki de presa ibérica con quinoa, yogur y maíz tostado

Coca de tataki de presa ibèrica amb quinoa, iogurt i blat de moro torrat  
*Coca* flatbread with Iberian pork shoulder, quinoa, yoghurt and toasted corn

### Mejillones con limón, jengibre y mostaza

Musclos amb llimona, gingebre i mostassa  
Mussels with lemon, ginger and mustard

### 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 y salsa Café de París

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

o / or

### Merluza con pil-pil de limón y jugo de piparras dulces

Lluç amb pil-pil de llimona i suc de piparres dolces  
Hake with lemon pil-pil sauce and sweet chilli juice

## POSTRES · DESSERTS

### ⊗ Ensalada de frutas de temporada

Amanida de fruites de temporada  
Seasonal fruit salad

o / or

### Chocolates

Xocolates  
Chocolates

## 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](http://cafedelgallery.com)



