

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
- Navajas del Delta del Ebro con salsa ponzu** 11 €
Navalles del Delta de l'Ebre amb salsa ponzu
Ebro Delta razor clams in ponzu sauce
- Pulpo asado con pimiento rojo y patata adobada** 18 €
Pop marcat a la brasa amb pebrot vermell i patata adobada
Grilled octopus with red peppers and marinated potatoes
- ⊗ **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

- ⊗ **Ceviche de pez mantequilla con leche de tigre de mango y cilantro** 15 €
Cevitxe de peix mantega amb llet de tigre de mango i coriandre
Butterfish ceviche with tiger's milk marinated in mango and coriander
- ⊗ **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
- ⊗ **Ensalada de tomates, guacamole y tiradito de caballa** 12 €
Amanida de tomàquet, guacamole i "tiradito" de verat
Mackerel "tiradito" with tomato salad and guacamole
- Ñoquis de patata, limón, albahaca y anguila ahumada** 13 €
Gnocchi de patata, llimona, alfàbrega i anguila fumada
Potato *gnocchi* with smoked eel, lemon and basil
- ⊗ **Carpaccio de gamba roja al ajillo, yema de huevo y pimentón ahumado** 14 €
Carpaccio de gamba vermella "al ajillo", rovell d'ou i pebre vermell fumat
Red prawn carpaccio in garlic sauce with egg yolk and smoked paprika

Starters

Entrants





PEIXOS

PESCADOS

FISH

- | | |
|--|--------------|
| Merluza en salsa verde con almejas
Lluç amb salsa verda i cloïsses
Hake in green sauce with clams | 18 € |
| Arroz del señorito a la llauna con navaja, mejillón, pulpo y gamba roja
Arròs parellada a la llauna amb navalla, musclo, pop i gamba vermella
Rice with razor clams, mussels, octopus and red prawns served in a tray | 16 € |
| ⊗ Pescado de lonja con verduras de temporada
Peix de llotja amb verdures de temporada
Fish market with seasonal vegetables | s/m € |
| ⊗ Calamar vegetal, lechuga de mar y montaña con su jugo emulsionado
Calamar vegetal, enciam de mar i muntanya amb el suc de la seva emulsió
Vegetable calamari, alga and lettuce with a lettuce emulsion | 16 € |

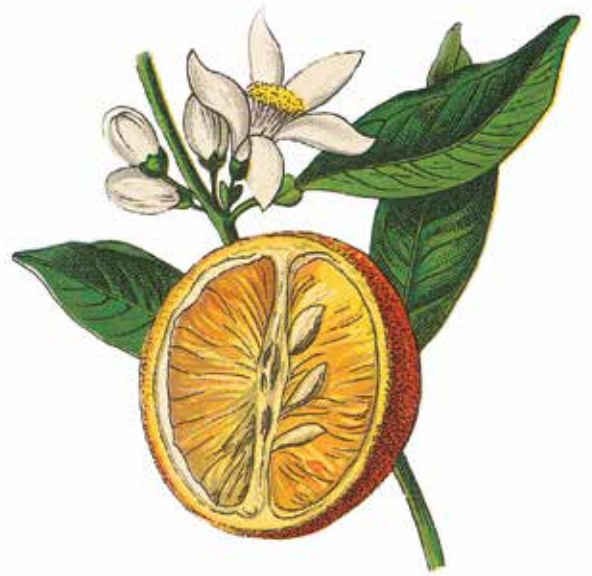
CARNES

- ⊗ **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
- ⊗ **Lomo de ternera lechal a la parrilla con vegetales** 22 €
Llom de lletó de vedella a la graella amb vegetals
Grilled veal steak with vegetables
- Jarrete de cordero lacado con *trinxat* chino** 17 €
Jarrete de xai lacat amb *trinxat* xinès
Glazed lamb shank with Chinese *trinxat*
- ⊗ **Steak tartar (elaborado en sala)** 21 €
Steak tartar (preparat a la sala)
Steak tartare (prepared table side)
- Terrina de pies de cerdo, cohombros de mar y mostaza** 17 €
Terrina de peus de porc, espardenyes i mostassa
Terrine of pig's trotters, sea cucumber and mustard

CARNIS

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*
- 🍴🌿 **Fresas con nata, versión 2017** 7 €
Maduixes amb nata, versió 2017
Strawberries and cream for 2017
- Coulant de avellanas con chocolate crujiente helado** (15 min. de elaboración) 8 €
Coulant d'avellanes amb xocolata cruixent gelat (15 min. d'elaboració)
Hazelnut coulant with crunchy chocolate ice cream (15 min. for preparation)
- 🍴 **Chocolate Cake** 7 €

POSTRES

DESSERTS

MENU GOURMET

PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

⊗ **Jamón ibérico con pan de cristal y tomate**
Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet
Catalan-style bread with tomato and Iberian ham

Croquetas artesanas de cocido (4 unidades)
Croquetes casolanes de rostit (4 unitats)
Stewed meet croquettes (4 pieces)

⊗ **Ceviche de pez mantequilla, leche de tigre de mango y cilantro**
Ceviche de peix mantega amb llet de tigre de mango i coriandre
Butterfish ceviche with tiger's milk marinated in mango and coriander

Navajas del Delta del Ebro con salsa ponzu
Navalles del Delta de l'Ebre amb salsa ponzu
Ebro Delta razor clams with ponzu sauce

Pulpo asado con pimiento rojo y patata adobada
Pop marcat a la brasa amb pebrot vermell i patata adobada
Grilled octopus with red peppers and marinated potatoes

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

Bonito asado con crema de berenjenas escalibadas y cebolleta soasada
Bonítol a la brasa amb crema d'albergínies escalibades i cebetes brasejades
Grilled bonito with grilled aubergine and lightly roasted scallion sauce
o / or

Secreto ibérico a la parrilla con papas arrugas y mojo bravo
Secret ibèric a la graella amb "papas arrugás" i "mojo bravo"
Grilled Iberian pork fillet with Canarian wrinkly potatoes and "mojo bravo" sauce

POSTRES · DESSERTS

Lingote de chocolate blanco y frambuesa
Lingot de xocolata blanca i gerds
White chocolate and raspberry bar
o / or

⊗ **Ensalada de frutas de temporada**
Amanida de fruites de temporada
Seasonal fruit salad

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

32 € 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