

elcafédelGallery
RESTAURANTE&TERRAZA



GALLERY HOTEL

★ ★ ★ ★ S

Sugerencias: PLATOS 25º ANIVERSARIO

En la carta encontrará una selección de platos especiales que destacamos para conmemorar nuestro 25 aniversario. Todos ellos rinden homenaje a la trayectoria de nuestra cocina durante estos 25 años y además, una de estas recetas, ha sido elegida entre las propuestas de nuestro personal.

¡Les animamos a probarlos!

Suggestiments: PLATS 25è ANIVERSARI

A la carta hi trobarà una selecció de plats especials que destaquem per commemorar el nostre 25è aniversari. Cadascun rendeix homenatge a la trajectòria de la nostra cuina durant aquests 25 anys i una d'aquestes receptes ha estat escollida d'entre les propostes del nostre personal.

Els animem a tastar-los!

Suggestions: 25th ANNIVERSARY DISHES

On our menu you will find a selection of special dishes to honor our 25th anniversary. All of them are a tribute to the history of our cuisine during the last 25 years and one of the recipes has been selected from our staff suggestions.

We invite you to try them!



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
- Bun de papada, pepino, menta y salsa hoisin** 5,50 €
Bun de papada, cogombre, menta i salsa hoisin
Bun filled with pork jowl, cucumber, mint and hoisin sauce
- ⊗ **EL CLÁSICO / EL CLÀSSIC / THE CLASSIC** ²⁵
Gambitas rojas al ajillo 14 €
Gamba vermella *al ajillo*
Red prawns cooked in garlic
- ⊗ **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

- ⊗ **Ensalada de causa limeña, ventresca, pulpo, aguacate y ají amarillo** 13 €
Amanida de causa limenya, ventresca, pop, alvocat i pebrot groc
Causa limeña salad (Peruvian potato salad) with tuna, octopus, avocado and yellow pepper
- Verduras de temporada con jamón ibérico** 12 €
Verdures de temporada amb pernil ibèric
Seasonal vegetables with Iberian ham
- Lentejas de Puy guisadas con careta de cerdo y foie** 13 €
Llenties de Puy guisades amb careta de porc i foie
Puy lentil stew with pig snout and foie gras
- Canelón de rustido de Fiesta Mayor, setas y bechamel trufada**  25 14 €
Caneló de rostit de Festa Major, bolets i beixamel trufada
Cannellone filled with "Holiday roast meat" cuts, mushrooms and *bechamel* sauce with truffles
- Arroz a la llauna de costilla de cerdo, alcachofa de El Prat y ceps** 16 €
Arròs a la llauna de costella de porc, carxofa d'El Prat i ceps
Rice with pork ribs, artichokes from El Prat (Catalan region) and *ceps* (mushrooms) stewed and served in a tray

Starters

Entrants



⊗ **Apto celíacos** / Apte celíacs / Gluten free **IVA incluido** / IVA inclòs / VAT included
10% de suplemento en terraza / 10% de suplement a la terrassa / 10% of supplement in terrace



PEIXOS

FISH

PESCADOS


Merluza en salsa verde con almejas  25 **18 €**
Lluç amb salsa verda i cloïsses
Hake in green sauce with clams

 **Atún rojo Balfegó a la parrilla con hummus de garbanzos de la Alta Anoia, col china y ajo frito** **18 €**
Tonyina vermella Balfegó a la graella amb hummus de cigrons de l'Alta Anoia, col xinesa i all fregit
Barbecued Balfegó red tuna with Alta Anoia (Catalan region) chickpea hummus, Chinese cauliflower and fried garlic

 **Pescado de lonja con verduras de temporada** **s/m €**
Peix de llotja amb verdures de temporada
Fish market with seasonal vegetables

Bacalao con estofado de judías blancas, tripa y pimentón ahumado **21 €**
Bacallà amb estofat de mongetes blanques, tripa i pebre vermell fumat
Cod with a white bean stew, tripe and smoked paprika

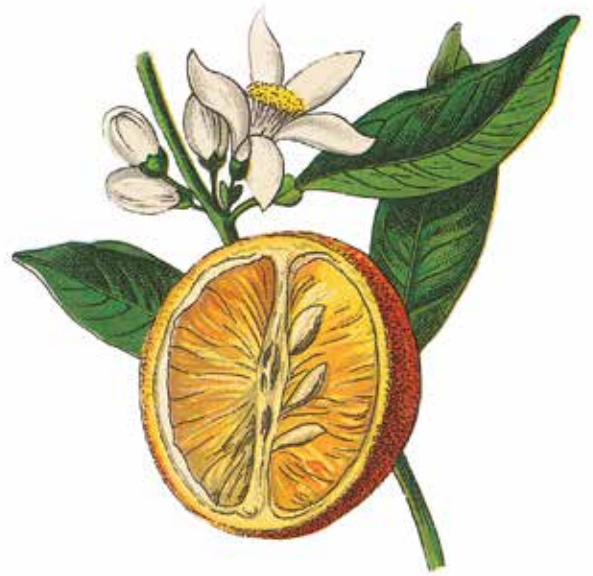
CARNES

- ⊗ **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
- Entrecot a la parrilla con las tradicionales patatas fritas** 20 €
Entrecot a la graella amb les tradicionals patates fregides
Grilled entrecôte with traditional fries
- Costilla de cerdo lacada, ensalada de cítricos y hierbas frescas** 17 €
Costella de porc lacada, amanida de cítrics i herbes fresques
Glazed pork ribs served with a citrus and fresh herb salad
- ⊗ **Steak tartar (elaborado en sala)  25** 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

CARNS

MEAT





POSTRES

- Bizcocho de chocolate, yogur y dulce de leche** 7 €
Biscuit de xocolata, iogurt i dolç de llet
Chocolate sponge cake, yogurt and caramel
- ⊗ **Espuma de crema catalana caramelizada** 6 €
Escuma de crema catalana caramel·litzada
Foam caramelized *crème brûlée*
- Mató de drap (requesón), calabaza, mandarina y helado de vainilla** 7 €
Mató de drap, carbassa, mandarina i gelat de vainilla
Mató de drap (Catalan fresh cheese) served with pumpkin, tangerine and vanilla ice cream
- Nuestra versión de la lemon pie** 7 €
La nostra versió del *lemon pie*
Our house made lemon pie
- EL REVERSIONADO / EL REVERSIONAT / THE REMAKE**  7 €
Fresas especiadas con vinagre de Módena y helado de queso
Maduixes especiades amb vinagre de Mòdena i gelat de formatge
Spiced strawberries with Balsamic vinegar and cheese ice cream

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)
- Cogollos de ensalada César**
Cabdells d'amanida Cèsar
Caesar salad with lettuce hearts
- ⊗ **Almejas a la donostiarra, con ajo y guindilla**
Cloïsses a la donostiarra amb all i bitxo
San Sebastian-style clams with garlic and *chilli*



SEGUNDO PLATO A ELEGIR · SEGON PLAT PER ESCOLLIR · main course

- ⊗ **Corvina con hummus y col china al ajillo**
Corvina amb hummus i col xinesa *al ajillo*
Corvina with hummus and Chinese cauliflower cooked in garlics
o / or
- ⊗ **Magret de pato asado con chutney de piña especiada**
Magret d'ànec amb chutney de pinya i espècies
Roasted duck magret with spiced pineapple chutney

POSTRES · DESSERTS

- Tarte Tatin con helado de vainilla**
Tarte Tatin amb gelat de vainilla
Tarte Tatin with vanilla ice cream
- ⊗ **Ensalada de frutas de temporada**
Amanida de fruites de temporada
Seasonal fruit salad

BEBIDAS · BEGUEDES · 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 incluído / 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

www.cafedelgallery.com

