

# RESTAURANT Els Tallers

## *Per a començar / Para empezar / To start*



### **Ravioli d'escamarlà amb salsa de foie (1u)**

9€

Raviolis grandes de camarones con salsa de foie gras 1u  
*Large shrimp ravioli with foie gras sauce 1u*



### **La nostre croqueta de xai (1u)**

4,5€

Nuestra croqueta de cordero 1u  
*Our lamb croquette 1u*



### **Anxoves amb escalivada**

16€

Anchoas con escalivada  
*Anxovies with smoked grilled vegetables*



### **Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet**

17€

Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino  
*Crawfish ravioli with foie sauce*

## *Entrants / Entrantes / Starters*



### **Terrina de foie amb mel de romaní crua "Art Muria"**

24€

Terrina de foie gras semicocido con miel de romero "Muria"  
*Semi-cooked foie gras terrine with rosemary honey "Muria"*



### **Amanida de verdures amb salsa holandesa**

16€

Ensalada de verduras con salsa holandesa  
*Green salad dressed with hollandaise sauce*



### **El nostre "Vitello tonnato"**

20€

Nuestro "Vitello tonnato"  
*Our "Vitello tonnato"*



### **Cebiche de llamantol i corball**

26€

Ceviche de bogavante y corvina  
*Lobster ceviche and corb*



### **Tataki de tonyina Balfegó amb alberginia i miso**

24€

Tataki de atún Balfegó con berenjenas y miso  
*"Balfegó" tuna tataki with aubergine and miso*

## De l'horta / De la huerta / Out of the Orchard



### Espàrrec blanc amb beurre blanc

Espárrago blanco con beurre blanc  
*White asparagus with 'beurre blanc sauce'*

16€



### Pèsols al pil pil amb tallarines de sipia

Guisantes al pil pil con tallarines de sepia  
*Green peas 'pil pil' with cuttlefish noodles*

18€

## Principals / Principales / Main courses



### Peix de llotja, sofregit picant i emulsió de coriandree

Pescado de lonja, sofrito picante y emulsión de cilantro  
*Fish from the market, spicy sofrito, coriander emulsion*

26€



### Bacalla, "sauce vierge" i emulsió d'alfàbrega

Bacalao, salsa virgen y emulsión de albahaca  
*Cod Fish, "sauce vierge" and basil emulsion*

25€



### Filet de vedella, parmentier de patata i reducció de vi del Priorat

Solomillo de ternera, reducción de parmentier y vino tinto del Priorat  
*Beef tenderloin, parmentier of potatoes and Priorat red wine sauce*

30€



### Colomí cruixent, amb foie

Pichón crujiente y foie gras  
*Crispy pigeon and foie gras*

26€



### Xai a baixa temperatura, emulsió d'avellanes i verdures

Terrina de cordero, emulsión de avellanas y verduras  
*Lamb terrine, hazelnut emulsion and vegetables*

24€

## Les postres / Los postres / Desserts



### Taula de formatges amb bresca de mel

Tabla de quesos con bresca de miel  
*Cheese board with honey comb*

15€



### Pinya, coco i xocolata blanc

Piña, coco y chocolate blanco  
*Pineapple, coconut and white chocolate*

9€



### Les nostres maduixes amb nata

Nuestras fresas con nata  
*Fresh strawberries and whipped cream*

9€



### Cítrics amb mel de safrà "art Muria"

Cítricos con miel de azafrán "art Muria"  
*Citrus with saffron honey 'art Muria'*

9€



### Brownie amb sal, pebre rosa i oli DO Siurana

Brownie con sal, pimienta rosa y aceite DO Siurana  
*Brownie with salt, pink pepper and olive oil DO Siurana*

9€



Ou  
Huevo  
Egg



Làctic  
Láctico  
Lactic



Peix  
Pescado  
Fish



Peix  
Pescado  
Fish



Gluten  
Gluten  
Gluten



Api  
Apio  
Cèlery



Sèsam  
Sésamo  
Sesame



Soja  
Soja  
Soy



Fruits secs  
Frutos secos  
Nuts