

RESTAURANT Els Tallers

Per a començar / Para empezar / To start



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

9€

Ravioli de cigala con salsa de foie 1u
Scampi Ravioli with Foie Gras Sauce 1u



La nostra croqueta de xai (1u)

4,5€

Nuestra croqueta de cordero 1u
Our lamb croquette 1u



Duo de guildes clàssica i contemporània

5,5€

Duo de gildas clàssica y contemporánea
Duo of Classic and Contemporary Gildas



Gyoza d'ànec amb foie

4,5€

Gyoza de pato con foie
Duck Gyoza with Foie Gras

Entrants / Entrantes / Starters



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

24€

Terrina de foie con miel de romero cruda "Art Muria"
Foie Gras Terrine with Raw Rosemary Honey "Art Muria"



Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet

16€

Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino
Sea bream carpaccio, lemon vinaigrette and chives



Roast beef amb salsa "Vitello tonnato"

18€

Roast beef con salsa "Vitello tonnato"
Roast Beef with "Vitello Tonnato" Sauce



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

-  **Amanida de verdures amb salsa holandesa** 16€
Ensalada de verduras con salsa holandesa
Green salad dressed with hollandaise sauce
-  **Tomàquet farcit amb crema de formatge blau i tonyina** 17€
Tomate relleno con crema de queso azul y atún
Tomato Stuffed with Blue Cheese Cream and Tuna

Principals / Principales / Main courses

-  **Peix de llotja, sofregit picant i emulsió de coriandre** 26€
Pescado de lonja, sofrito picante y emulsión de cilantro
Fish from the market, spicy sauce and coriander emulsion
-  **Llobarro a l'espalla amb salsa Orio i verdures** 25€
Lubina a la espalda con salsa Orio y verduras
Grilled Sea Bass with Orio Sauce and Vegetables
-  **Filet de vedella, parmentier de patata i reducció de vi del Priorat** 30€
Solomillo de ternera, reducción de parmentier y vino tinto del Priorat
Beef tenderloin, parmentier of potatoes and Priorat red wine sauce
-  **Colomí cruixent, amb foie** 26€
Pichón crujiente y foie gras
Crispy pigeon and foie gras
-  **Xai a baixa temperatura, emulsió d'avellanes i verdures** 24€
Terrina de cordero, emulsión de avellanas y verduras
Lamb terrine, hazelnut emulsion and vegetables

Les postres / Los postres / Desserts

-  **Taula de formatges amb bresca de mel** 15€
Tabla de quesos con bresca de miel
Cheese board with honey comb
-  **Pinya, coco i xocolata blanc** 9€
Piña, coco y chocolate blanco
Pineapple, coconut and white chocolate
-  **Les nostres maduixes amb nata** 9€
Nuestras fresas con nata
Fresh strawberries and whipped cream
-  **Cítrics amb mel de safrà "art Muria"** 9€
Cítricos con miel de azafrán "art Muria"
Citrus with saffron honey 'art Muria'
-  **Brownie amb sal, pebre rosa i oli DO Siurana** 9€
Brownie con sal, pimienta rosa y aceite DO Siurana
Brownie with salt, pink pepper and olive oil DO Siurana

