

RESTAURANT Els Tallers

MENÚ CARTA 45€

1 entrant, 1 principal, 1 postre (El menú no es pot compartir)

Per a començar / Para empezar / To start

	Ravioli d'escamarlà amb salsa de foie (1u) Ravioli de cigala con salsa de foie (1u) <i>Scampi Ravioli with Foie Gras Sauce 1u</i>	9€
	La nostra croqueta de xai (1u) Nuestra croqueta de cordero (1u) <i>Our lamb croquette 1u</i>	4,5€
	Terrina de foie amb mel de romaní crua "Art Muria" Terrina de foie con miel cruda de romero "Art Muria" <i>Foie terrine with raw rosemary honey "Art Muria"</i>	5,5€

Entrants / Entrantes / Starters

	Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino <i>Sea bream carpaccio, lemon vinaigrette and chives</i>	16€
	Terrina d'ànec Terrina de pato <i>Duck terrine</i>	12€
	Parpatan de tonyina balfegó confitada i verdures en escabetx Parpatan de atún balfegó confitada y verduras en escabeche <i>Confit balfegó tuna parpatan and pickled vegetables</i>	18€
	Saltat de verdures i bolets amb consomé de ceba i pernil Salteado de verduras y setas con consomé de cebolla y jamón <i>Sautéed vegetables and mushrooms with onion and ham consommé</i>	17€

Principals / Principales / Main courses start

	Peix de llotja, amb salsa Orio i verdures Pescado de lonja con salsa Orio y verduras <i>Fish from the market with Orio Sauce and Vegetables</i>	25€
	Filet de vedella, parmentier de patata i reducció de vi del Priorat Solomillo de ternera, reducción de parmentier y vino tinto del Priorat <i>Beef tenderloin, parmentier of potatoes and Priorat red wine sauce (Suplement 4,5€ en menú)</i>	30€
	Filet de senglar amb allioli de codony i bleda-rave confitada Filete de jabalí con alioli de membrillo y remolacha confitada <i>Wild boar fillet with quince aioli and candied beetroot</i>	25€
	Picanton farcit de ceps amb crema de blat de moro i escalunyes Picanton relleno de boletus con crema de maíz y escalonias <i>Roast guinea fowl with boletus, corn and shallot purée</i>	24€

Les postres / Los postres / Desserts

	Brownie amb sal, pebre rosa i oli DO Brownie con sal, pimienta rosa y aceite DO Siurana <i>Brownie with salt, pink pepper and olive oil DO Siurana</i>	9€
	Crema de llet d'ovella amb salvia i sorbet de moros Crema de leche de oveja con salvia y sorbete de moras <i>Sheep's milk cream with sage and blackberry sorbet</i>	9€
	Pinya, coco i xocolata blanc Piña, coco y chocolate blanco <i>Pineapple, coconut and white chocolate</i>	9€
	Taula de formatges amb bresca de mel (Suplement 2,5€ en menú) Tabla de quesos con panal de miel (Suplemento 2,5€ en el menú) <i>cheese board with honeycomb (2.5€ supplement on the menu)</i>	15€

Servei de aigua i pa 3€

									
Ou Huevo Egg	Làctic Láctico Lactic	Peix Pescado Fish	Peix Marisco Seafood	Gluten Gluten Gluten	Api Apio Celery	Sèsam Sésamo Sesame	Soja Soja Soy	Fruits secs Frutos secos Nuts	Mostassa Mostaza Mustard

RESTAURANT Els Tallers

Menú Degustació Tasting Menu

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

Terrina de foie con miel cruda de romero "Art Muria"

Foie terrine with raw rosemary honey "Art Muria"

Pascona Clàssic 2020 320m

Gamarús 2022 630m



Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet

Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino

Sea bream carpaccio, lemon vinaigrette and chives

Coma Alta 2014 340m

Siurana Brisat 2021 530m



Raviolis de galta de tonyina i el seu consomé

Raviolis de carrillera de atún y su consomé

Tuna cheek ravioli and its broth

Fons Clar 2013 370m

Les Crestes 2022 370m



Peix de llotja, bolets i consomé de ceba i pernil

Pescado de lonja, setas y consomé de cebolla y jamón

Fish from the market, mushrooms, and onion and ham consommé

Mas d'en Compte Blanc 2012 400m

Coma Alta 2018 340m



Filet de vedella al estil "lomo saltado" del Perú

Filete de ternera al estilo "lomo saltado" del Perú

Beef Tenderloin in the Style of Peruvian "Lomo Saltado"

Jaume Giral 2007 520m

Flvminis 2022 195-150m



Crema de llet d'ovella amb salvia i sorbet de mores

Crema de leche de oveja con salvia y sorbete de moras

Sheep's milk cream with sage and blackberry sorbet

Carinyena dolç Giol 2020



Cítrics amb mel de safrà "art Muria"

Cítricos con miel de azafrán "art Muria"

Citrus with saffron honey 'art Muria'

Gafa 2020



58€

Servei, aigua i pa inclòs

Service, water and bread included

Maridatge descendent cims del Montsant I Priorat

30€

Maridatge ascendent grans cims del Montsant I Priorat

60€