

## TAPES Y PLATETS

- ✓ Pa amb tomàquet ..... 1,50<sup>c</sup>
  - ✓ Braves casolanes ..... 4,30<sup>c</sup>
- amb salsa de pimentó de la Vera picant.
- Formatge Cabra ..... 4,75<sup>c</sup>
- tebi arrebossat amb virutes d'ametlla .....
- i confitura de fruits vermells.
- ✓ Platet de pebrots del Padró..... 3,50<sup>c</sup>
- amb sal maldón.
- Platet pernil ibèric ..... 10,35<sup>c</sup>
- N** Navalles Galleges a la planxa ..... 5,75<sup>c</sup>
- amb Sal Maldón i pebre negra mòlta (6 unitats)
- Anxoves del Cantàbric ..... 8,40<sup>c</sup>
- amb oli d'all macerat(6 filets).
- Gambes “al ajillo” picants..... 7,50<sup>c</sup>
- amb reducció de cognac.
- “Morcilla” d'arròs a la paella ..... 4,60<sup>c</sup>
- amb ceba confitada (4 peces)
- ✓ Xips de yuca ..... 3,70<sup>c</sup>
- amb sal maldón i mel d'atzar.

(L'arrel de la mandioca és rica en hidrats de carboni i sucres).

- Formatge Burrata italiana ..... 8,25<sup>c</sup>
- amb oli de trufa blanca i sal aromatitzada amb vinagre de Mòdena.
- N** Tentacle de rejo a la andalusa ..... 7,50<sup>c</sup>
- amb escates de sal de llimona.
- Mini fuet de Camprodón ..... 3,95<sup>c</sup>
- Puntilla de calamarcets fregits ..... 7,60<sup>c</sup>
- amb escames de sal de cítrics.
- Gyozas (crestes japoneses) ..... 7,50<sup>c</sup>
- de pollastre i verdures a la planxa amb reducció de salsa de soja (6 unitats)
- N** Pots de Pop de roca a la brasa..... 7,60<sup>c</sup>
- amb oli de gamba vermella i sal de pebre de la Vera
- N** ✓ Xips de carxofes ..... 5,75<sup>c</sup>
- amb sal Negra Volcànica
- N** ✓ “Onion baggi” de verdures ..... 6,50<sup>c</sup>
- amb gingebre i salsa de tamarindo (2 unitats)
- N** Pan Bao al vapor farcit ..... 7,60<sup>c</sup>
- Pastrami de vedella, salsa de mostassa, cogombre i Ruca (3 unitats)

## ENTRANTES

- N** ✓ Gaspatxo amb oli de Pernil Ibèric..... 9,30<sup>c</sup>
- (Sopa freda de tomaquet, cogombre, pebrot verd, pebrot vermell i ceba).
- N** ✓ Crema freda cassolana de pastanaga .... 10,20<sup>c</sup>
- con helado de foie.
- ✓ Graellada de verdures de l'hort ..... 9,60<sup>c</sup>
- amb la nostra salsa romesco (Carbassó, albergínia, tomàquet i patata gourmet)
- ✓ Escalivada tèbia casolana ..... 9,30<sup>c</sup>
- amb formatge de cabra gratinat(Carbassó, Albergínia i ceba, confitat al forn).
- ✓ Carpaccio de carbassó ..... 8,50<sup>c</sup>
- amb vinagreta de alfàbrega, virutes de parmesà i ruca.
- Carpaccio d'estruc ..... 9,75<sup>c</sup>
- amb virutes de mousse de foie i vinagreta de llimona.
- Carpaccio de vedella ..... 9,10<sup>c</sup>
- amb virutes de parmesà i vinagreta de tàperes.
- Carpaccio de salmó Norueg ..... 9,00<sup>c</sup>
- amb vinagreta d'anet.
- Ous estrellats ..... 10,75<sup>c</sup>
- amb pernil ibèric i encenalls de parmesà.
- Ous estrellats ..... 12,20<sup>c</sup>
- amb foie i reducció de vinagre de Mòdena.

## AMANIDES

- AMANIDA AMB FORMATGE
- DE CABRA ..... 9,10<sup>c</sup>
- i vinagreta de fruits vermells.
- AMANIDA CÈSAR ..... 9,80<sup>c</sup>
- (Amanida mezclum, tomàquet, crostons de formatge, pollastre i salsa cèsar).
- AMANIDA XATÓ ..... 10<sup>c</sup>
- (Escarola, tomàquet, olives, tonyina, tires de bacallà cru, i filets d'anxova).
- ✓ AMANIDA DE TOMAQUET ..... 9,80<sup>c</sup>
- rosa de Barbastro, ceba de l'hort i ventresca de tonyina.

## PASTES I ARROSSOS

- Paella de marisc (x persona) ..... 13,40<sup>c</sup>
- Fideuada marinera (x persona)..... 12,10<sup>c</sup>
- amb all i oli.
- Espaguetis bolonyesa, carbonara,
- ✓ napolitana, o salsa de formatges ..... 8,90<sup>c</sup>
- Ravioli de foie ..... 13,30<sup>c</sup>
- amb una suau crema de micuit de foie i ceba caramel·litzada.
- N** ✓ Risotto de Plàncton Marí,
- amb calamars i reducció de vi blanc ..... 15,50<sup>c</sup>
- Risotto de bolets i pernil ibèric ..... 11<sup>c</sup>

## WOKS

- Wok de verdures saltejades ,pollastre, i pasta lunga amb salsa YakiSoba ..... 10,90<sup>c</sup>
- Wok de calamarsets, i verdures saltejades a la seva pròpia essència..... 10,00<sup>c</sup>
- Wok de pasta Uddon amb tacs de pop de roca i ceba de figueres amb curry verd..... 12,80<sup>c</sup>

## TORRADES

- TORRADA DE PERNIL IBÈRIC ..... 10,40<sup>c</sup>
- formatge brie i oli de trufa negra.
- TORRADA DE PEBROT ESCALIVAT . 9,10<sup>c</sup>
- amb olives picual, i ventresca de tonyina
- ✓ TORRADA DE ALBERGÍNIA..... 9,55<sup>c</sup>
- tomàquet natural, mozzarella i oli de alfàbrega.

## PEIXOS

Peix de temporada (a consultar)

# CARNS

- POLLASTRE a la brasa ..... 8,50<sup>c</sup>
- BOTIFARRA de Camprodón ..... 9,10<sup>c</sup>
- SECRET de ibèric de porc..... 9,90<sup>c</sup>
- COSTELLETES DE XAI (4unitats) ..... 13,40<sup>c</sup>
- CONILL de llet a la brasa..... 13,35<sup>c</sup>
- ENTRECOT DE GIRONA a la brasa 300 gr ..... 15,30<sup>c</sup>
- ENTRECOT DE GIRONA a la brasa 500 gr ..... 20<sup>c</sup>
- ENTRECOT DE GIRONA a la brasa 1kg ..... 29<sup>c</sup>
- FILET DE VEDELLA ..... 18,90<sup>c</sup>
- amb sal negra volcànica.
- “PICANHA” de vedella ..... 15,10<sup>c</sup>
- a la graella (Tall típic Brasiler)
- ENTRANYA de vedella..... 15,10<sup>c</sup>
- (Tall típic Argentí)

Totes les nostres carns porten guarnició de patates fregides casolanes.

## SUPLEMENTS

- ✓ Ceba caramel·litzada..... 2,25<sup>c</sup>
  - ✓ Formatge de cabra ..... 2<sup>c</sup>
  - ✓ Foie a la planxa ..... 4<sup>c</sup>
  - ✓ Patata Caliu ..... 1,5<sup>c</sup>
  - ✓ Xips de yuca ..... 1,5<sup>c</sup>
  - ✓ Verdures variades a la brasa..... 3<sup>c</sup>
  - ✓ Arròs bomba de l'Ebre . 2<sup>c</sup>
  - amb oli verge de primera premsada.
  - ✓ Mongetes saltejades..... 1,50<sup>c</sup>
  - amb all i julivert.
  - ✓ All i Oli d'all negre..... 2,75<sup>c</sup>
- El sabor és lleugerament dolç i amb tocs de bàlsam.
- ✓ All i oli/Maionesa/ketchup
  - ✓ Salsa Barbacoa ..... 1,50<sup>c</sup>
  - ✓ Salsa de formatge..... 2,25<sup>c</sup>
  - ✓ Salsa pebre o Rocafort 2,25<sup>c</sup>
  - ✓ Chimixurri..... 2,50<sup>c</sup>
  - ✓ Romesco ..... 2,25<sup>c</sup>

## Postres

- Crep de Xocolata amb gelat de Vainilla..... 4,50<sup>c</sup>
- Flam de la casa..... 4,10<sup>c</sup>
- amb nata i virutes de nous.
- Foundant de Xocolata ..... 5,00<sup>c</sup>
- amb gelat de Vainilla.
- Pastís Tatin “avec de la crème” 5,60<sup>c</sup>
- Pastís Sacher..... 5,20<sup>c</sup>
- Mort per xocolata
- Pastís de Pastanaga ..... 5,00<sup>c</sup>
- amb cobertura de crema.
- N** Sorbet de Cactus amb Llima... 4,70<sup>c</sup>
  - N** Sorbet de Gin Tonic..... 4,70<sup>c</sup>
  - N** Sorbet de gengibre..... 4,60<sup>c</sup>
- Biscuit artesà de vainilla..... 5,00<sup>c</sup>
- amb xocolata Araguani 72 % (Noir Dark) i virutes de crocanti.
- Dulcemanía petits..... 4,45<sup>c</sup>
- Trufa de xocolata blanc amb maracuya.
- Trufa de núvols de gerds .
- “Roquitas” de Xocolata negra.
- Carpaccio Pinya amb confitura de Yuzu..... 5,50<sup>c</sup>

## LES NOSTRES HAMBURGUESES

d'importació

- HAMBURGUESA DE VEDELLA** ..... 10,50<sup>c</sup>
- Carn tendre, fàcil digestió i sabor suau.
- HAMBURGUESA D'ESTRUÇ** ..... 12,00<sup>c</sup>
- La seva carn és d'un vermell intens. D'un sabor suau i dolç semblant a la carn de boví però amb menys contingut en greix.
- HAMBURGUESA KOBE** ..... 14,50<sup>c</sup>
- Raça negra Tajima-Ushi de boví Wagyu, criats amb una estricta tradició. Famosa pel seu sabor, té una textura que gairebé es desfà a la boca.
- HAMBURGUESA CAMELL** ..... 12,90<sup>c</sup>
- Es considera una delícia en la dieta aràbiga, La seva carn té un to rosat fosc i posseeix un intens sabor.
- HAMBURGUESA BISONTE** ..... 12,70<sup>c</sup>
- de color vermell fosc, i la seva textura és tendre. Té un sabor més fort que la vedella.
- HAMBURGUESA BLACK ANGUS** ..... 11,00<sup>c</sup>
- La carn de l'angus és molt nutritiva, amb un lleuger vetejat gras i és extremadament tendre.

## SALSSES PICANTS

- Poblo Verd (3)** ..... 2,50<sup>c</sup>
- Dolç i aromàtic és la base de moltes receptes a Mèxic i Amèrica del Sud.
- Chipotle Fumat (5)** ..... 2,50<sup>c</sup>
- Li dona un sabor agradable i fumat. L'aroma és perfecte en general a les carns a la brasa.
- Jalapeño Verd (5)** ..... 2,50<sup>c</sup>
- Conté un sabor dolç i sense amargor, especialment aromàtic. Pot ser utilitzat sobre de qualsevol plat que es desitgi una mica de calor “extra”.
- Chile Canyella (6)** ..... 2,50<sup>c</sup>
- Sabor afruitat aromàtic, conté una nota de fumat. Adequat per a estofats, guisats i adobs per graelles i arrossos.
- Lemon Chili (7)** ..... 2,50<sup>c</sup>
- També se l'anomena Ají Llimona.
- És ideal per al peix, el pollastre i la carn vermella per la nitidesa de la llimona
- Tabasco Chile Verd (9)** ..... 3<sup>c</sup>
- Té un equilibrat gust de Chile, recte i sense sabor dolç o amarg. Sense un excés de sabor propi.
- Red Savina Habanero (10)** ..... 3<sup>c</sup>
- Té un sabor sovint descrit com “afruitat”, i té una calor ràpida i intensa.
- Bhut Jolokia + (10)** ..... 3<sup>c</sup>
- Cultivada i utilitzada la regió d'Assam a l'Índia. Té un deliciós gust de fruita, a vegades amb un lleuger sabor cítric.
- Carolina Reaper ++ (10)** ..... 3,25<sup>c</sup>
- Extremadament fort !!!! Té el rècord mundial del Chile més fort des de 2013. El sabor és afruitat i dolç amb canyella i xocolata.

Totes les salses son fetes a partir d'un sofregit artesà de tomàquet i ceba. En cas d'algun canvi ,consulteu amb el personal. Tot això, cal dir, que és sota la responsabilitat del client.

## MENÚ INFANTIL

1er

MACARRONS BOLONYESA/ESPAGUETI AMB TOMÀQUET/ OUS FREGITS AMB PATATES

2ón

BOTIFARRA AMB PATATES/PIT DE POLLASTRE A LA BRASA

POSTRES A SELECCIONAR  
BEGUDA INCLOSA

12,50<sup>c</sup>

## Temporada

ESPATLLETA DE XAI  
al forn amb herbes  
aromàtiques ..... SPM

DAURADA  
RACIÓ 500GR..... SPM

Fem plats per endur.  
Consultar amb el personal

També tenim  
MENÚS DE GRUP  
podeu consultar a la web o  
preguntar al nostre personal.

Està a la vostra disposició la  
carta de al·lèrgens en cas de  
dubte o aclariment.

- ✓ Plats vegetarians
- ✓ Nivell de picant

Estrella  
Damm

Torreisa  
cafès

www.restaurantlacollita.com