

# LA TAVERNA DE NIT

## EL NOSTRE PA

Li onguet - 2,50€

Pa artesanal tradicional català, indispensable per acompanyar les nostres tapes i sucar. Si. És cert... No fem pa amb tomàquet.



## A P E R I T I U S I S N A C K S

Gilda - 1,50€/unitat

Pells de bacallà cruixents - 2,95€

Xips de patata Bonilla a la Vista - 1,90€

Olives verdes - 2,95€

Lluna de musclos fregits en escabetx Paco Lafuente - 6,95€

Anxoves de l'Escala d'en Martí Callol - 5,95€

Seitons en vinagre - 5,60€

Cigalots d'Organyà - 5,95€

Petits fuets de l'Alt Urgell



## T A P E S I P L A T I L L O S

Tapa de la nit - S/M

Cada nit cuinem una tapa segons mercat

Terrassenc - 2,95€/unitat

És el pinxo de Terrassa. Coca de Munt, tomàquet, ceba, Botifarra Terregada, allioli de mel i escates de sal. Es menja amb les mans.

Patates Braves - 5,90€

Braves a l'antiga, fidels a les originals als anys 50. Fregides en verge extra i estovades en una salsa tradicional. PIQUEN.

Pebrots del piquillo confitats - 5,95€

Ecològics de Navarra confitats molt lentament amb verge extra, all i pebre

La Russa del Ciri - 5,90€

Clàssic taverner indispensable. La nostra és molt NOSTRA

Porra de taronja - 3,95€/unitat

Aquest "salmorejo" tradicional substitueix el Tomàquet, quan no és temporada, per suc de taronja. S'acompanya pernil ibèric de gla.

Esqueixada - 7,50€

Empedrat de mongetes del Ganxet - 5,60€  
de Can Casamada

Xató del Garraf - 9,90€

Porros Brutals a la vinagreta - 5,95€

Formatges de Vacariesses de la formatgeria La Frasera:

La Torrota. Coagulació àcida - 4,95€

El Cinglè. Coagulació enzimàtica. 2 mesos de curació - 4,95€

Ventall Joselito - 10,95€

Peça fina que envolta les costelles. A la planxa i tallada a tires. Poc fetal!

Cansalada rostida - 7,50€

Rostida lentament durant hores, tallada i servida a la llauna.

Ous de La Roca amb seitons - 7,90€

Marimuntanya única. Ecològics de Sant Llorenç  
Savall, a la planxa, amb seitons en vinagre.

Xoricets al vermut - 5,50€

Fets pel Xavi i cuinats amb vermut Mussons i herbes. Acompanyats de "piparras"

Pepet de Donja - 3,50€/unitat

Entrepanet a la planxa, de Bull de Donja (embotit antic de les Valls d'Andorra fet amb panxeta, sal i pebre), pebrot verd i salsa Almadroc. Es menja amb les mans.

Mandonguilles a la cassola - 6,40€

Sípia a la bruta - 7,25€

Bacallà amb tomàquet - 9,95€

Capiçota amb sagraments - 5,40€

(Cigronets de Gal·les, piparres, menta i pebre verd)

Pollastre morú - 6,80€

Cuixa desossada i tallada, adobada i saltada amb ceba tendra, panses, menta i olives



P O S T R E S (fetes cada matí amb llet fresca)

Crema catalana lleugerament cremada - 4,50€

Arròs amb llet fet amb arròs Bomba del Delta i caramel - 4,50€

Torrada de Santa Teresa de pa de poblè tradicional i mel - 4,50€

Pastís del dia (Dakar, Cardinal, 2 de Tortosa o de formatge) - 4,95€

3 trufes de xocolata - 3,75€

Macedònia del Ciri A trossos grans i segons mercat - 4,50€

5 Galletes de caramel per als que no vulguin postra-postra - 2,50€