

Defirio

G A S T R O B A R

E S P

---

C A R T A

## LOS DE SIEMPRE

### **BRAVAS DELIRIO \* | 7,00€**

Tiernas por dentro y crujientes por fuera con sus salitas

### **STIKS DE BERENJENA | 6,90€**

Al estilo cordobés con hilos de miel y ralladura de lima

### **BIKINI TRUFADO \* | 7,50€**

Con queso gouda, crema tartufata y jamón ibérico

### **HUEVOS ROTOS | 12,00€**

Con jamón ibérico, cebolla caramelizada y foie mi cuit

### **BROCHETAS DE GAMBÓN | 12,50€**

Empanadas en casa con panko, sweet chilli y sésamos

### **BAOS DE CALAMAR FRESCO DE ARENYS | 13,00 (2 U)**

Al estilo madrileño con mayo de ajo negro y remolacha

### **BRIOIX DE CARRILLERA | 12,50€**

Cocinadas a baja temperatura con sus jugos

### **BRIOIX DE GAMBITAS | 14,50€**

Con salsa secreta de la chef y perlas de mar

### **GYOZAS CON EDAMAMES Y ACEITE DE TRUFA | 7,50€**

De langostino, pato o verduras con teriyaki y sésamos

### **ERIZO | 4,50€ (1 U)**

Relleno de pescado i marisco acabado al horno

### **CROQUETAS | 12,90€ (6 U)**

De gamba roja, setas y trufa o rustido

### **BOCADITOS DE GORGONZOLA | 11,50€ (6 U)**

Con mermelada de tomate

### **ZAMBURIÑAS | 7,90€ (2 U)**

Con escalopní de foie emapanado

### **CANELÓN DE RUSTIDO | 12,50€**

Con bechamel de trufa y parmesano reggiano

## DEL HUERTO

### **ENSALADA DE CABRA | 12,50€**

De roble y romana, cherrys, frutos secos, fruta deshidratada, granada y jamón de pato

### **VENTRESCA DE BONITO | 12,00€**

Tomate de temporada, cebolla dulce y aceitunas de anchoa

## LA TARTERIA

### TARTAR DE SALMÓN \* | 16,50€

En una base de aguacate, dados de tomate, cebolla lila y granada

### TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN | 17,90€

En una base de aguacate, dados de tomate y cebollita lila

### TARTAR DE AGUACATE | 12,50€

Con "pico de gallo"

### STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA \* | 18,00€

Cortado a cuchillo con su picadillo original

### TATAKI DE ATÚN ROJO BLUEFIN \* | 18,00€

En una cama de wakame, teriyaki y sésamos

### CARPACCIO DE SOLOMILLO DE GIRONA | 12,90€

Con foie mi cuit, parmesano reggiano y vinagreta de módena

### CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE ARENYS | 17,50€

Salpimentado con AOVE, pimienta molida, pétalos de sal y cítricos

## PESCADOS

### SUPREMA DE LOMO DE BACALAO CONFITADO | 16,50€

Gratinado al horno con muselina de ajo y patata panadera

### COLITA DE RAPE DE LA LONJA | 21,50€

A la plancha con patata al caliu

### PATA DE PULPO DE ROCA | 18,00€

En una cama de parmentier de boniato y sal negra

### CEVICHE PERUANO \* | 12,50€

De corvina con "pico de gallo" y chips de boniato

### TALLARINAS | 16,50€

Salteadas con ajito y perejil

## CARNES DE GIRONA

### SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIEDRA | 20,00€

Acompañado con chips de boniato y pimientos del padrón

### SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE \* | 23,50€

Con parmentier y chips de boniato



## POSTRES

### TOSTADITAS DE "CAN PUIG" \* | 5,50€

Con chocolate negro, sal maldon y AOVE

### TARTALETA | 6,50€

De mascarpone y nata con frutas

### CARROT CAKE | 6,50€

Con nueces y canela

### PASTEL DEL DÍA | 6,00€

### BROWNIE | 6,00€

Cre moso de chocolate y nueces

### COULANT DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO | 6,50€

Con vainilla y nueces de macadamia

### TORRIJA DE SANTA TERESA | 6,50€

Con helado de vainilla y canela

### VALENCIANO | 6,50€

Zumo de naranja natural y helado de vainilla

### SORBETE DE MOJITO | 6,00€

Con ron a nuestra manera

### HELADOS | 5,50€

Vainilla

Mascarpone

Chocolate negro

## VINOS NEGROS

OJO PLATO ROBLE | 16,00€

D.O Ribera del Duero

INDISPENSABLE | 16,50€

D.O Ampurdán

RAVENTÓS L'ÀNEC MUT | 16,00€

D.O Penedès

CUANDO EL RÍO SUENA | 17,50€

D.O Ribera del Duero

EL COTO 875M | 20,00€

D.O Rioja

PERLAT SYRAH | 21,50€

D.O Montsant

L'INCONCIENT LES COUSINS | 24,00€

D.O Priorat

## VINOS BLANCOS

OJO PLATO VERDEJO | 16,00€

D.O Rueda

PERPLEJO | 16,50€

D.O Rueda

VORA LA MAR | 19,50€

D.O Alella

HERMANOS LURTON | 21,00€

D.O Rueda

COLLECTION PERELADA | 21,00€

D.O Ampurdán

CAPTURA DE LUZ | 23,50€

D.O Rías Baixas / VT Galicia

DELIRI FLORAL | 24,00€

D.O Penedès

## VINOS ROSADOS

VINEA | 16,00€

D.O Cigales

AURORA D'ESPIELLS ROSÉ | 19,00€

D.O Penedès



## **SANGRIAS**

CAVA | 19,50€ (1L) / 25,00€ (2L)

VINO NEGRO | 18,00 (1L) / 23,00€ (2L)

## **CAVA**

ROGER DE FLOR | 15,50€

Brut Nature "Codorniu"

RAIMAT LO FRED DE PONENT | 24,50€

Brut Reserva "Raimat"

## **CHAMPAGNE**

MUMM CORDON ROUGE | 80,00€

Brut Imperial

MOËT & CHANDON | 87,00€

Brut Imperial

TAITTINGER | 94,00€

Brut Reserva

## **GIN TONICS**

MARTIN MILLERS | €

BROCKMANS | €

CITADELLE | €

NORDES | €

PUERTO DE INDIAS | €

HENDRICKS | €

GIN FIFTY POUNDS | €

SOUTH PORT | €

## **WHISKYS**

CARDHU | €

CHIVAS REGAL 12 ANYS | €

PREMIUM | €