

Defirio

G A S T R O B A R

C A T



C A R T A

## ELS DE SEMPRE

### **BRAVES DELIRIO | 7,00€**

Tendres per dins i cruixents per fora amb les seves salsetes

### **STIKS D'ALBERGINIA | 6,90€**

A l'estil cordovès amb fils de mel i ratlladura de llima

### **BIKINI TRUFAT \* | 7,50€**

Amb formatge gouda, crema tartufata i pernil ibèric

### **OUS TRENCATS | 12,00€**

Amb pernil ibèric, ceba caramelitzada i foie mi cuit

### **BROQUETES DE GAMBÓ | 12,50€**

Empanades a casa amb panko, sweet chilli i sèsams

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

A l'estil madrileny amb maïo d'all negre i remolatxa

### **BRIOIX DE CARRILLERA \* | 12,50€**

Cuinades a baixa temperatura amb el seu suc

### **BRIOIX DE GAMBETA | 14,50€**

Amb la salsa secreta de la xef i perles de mar

### **GYOZAS AMB EDAMAMES I OLI DE TÒFONA | 7,50€**

De llagostí, ànec o verdures amb teriyaki i sèsams

### **GAROTA | 4,50€ (1 U)**

Farcida de peix i marisc acabada al forn

### **CROQUETES | 12,90€ (6 U)**

De gamba vermella, ceps i tòfona o rostit

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

Amb melmelada de tomàquet

### **ZAMBURINYES | 7,90€ (2 U)**

Amb escalopí de foie emapanadet

### **CANELÓ DE ROSTIT | 12,50€**

Amb beixamel de tòfona i parmesà reggiano

## DE L'HORT

### **AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA | 12,50€**

De roure i romana, xerris, fruits secs i fruita deshidratada, magrana i pernil d'ànec

### **VENTRESCA DE BONITOL | 12,00€**

Tomàquet de temporada, ceba dolça i olives d'anxova

## LA TARTERIA

### TÀRTAR DE SALMÓ \* | 16,50€

En una base d'alvocat, daus de tomàquet, ceba lila i magrana

### TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA BLUEFIN | 17,90€

En una base d'alvocat, daus de tomàquet i cebeta lila

### TÀRTAR D'ALVOCAT | 12,50€

Amb "pico de gallo"

### STEAK TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA DE GIRONA \* | 18,00€

Tallat a ganivet amb la seva picada original

### TATAKI DE TONYINA VERMELLA BLUEFIN \* | 18,00€

En un llit de wakame, teriyaki i sèsams

### CARPACCIO DE FILET DE VEDELLA DE GIRONA | 12,90€

Amb polsim de foie mi cuit, parmesà reggiano i vinagreta de mòdena

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

Amanit amb AOVE, pebres molts, pètals de sal i cítrics

## PEIXOS

### SUPREMA DE LLOM DE BACALLÀ CONFITAT | 16,50€

Gratinat al forn amb muselina d'all i patata fornera

### CUETA DE RAP DE LA LLOTJA | 21,50€

A la planxa amb patata al caliu

### POTA DE POP DE ROCA | 18,00€

En un llit de parmentier de moniato i pètals de sal negra

### CEVICHE PERUÀ \* | 12,50€

De corvina amb "pico de gallo" i xips de moniato

### COQUINES | 16,50€

Saltejades amb allet i julivert

## CARNS DE GIRONA

### FILET DE VEDELLA A LA PEDRA | 20,00€

Acompanyat amb xips de moniato i pebrots del padró

### FILET DE VEDELLA AMB FOIE \* | 23,50€

Amb parmentier i xips de moniato



## POSTRES

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

Amb xocolata negra, sal maldon i AOVE

### TARTALETA | 6,50€

De mascarpone i nata amb fruites

### CARROT CAKE | 6,50€

Amb nous i canyella

### PASTIS DEL DIA | 6,00€

### BROWNIE | 6,00€

De xocolata i nous amb gelat

### COULANT DE XOCOLATA NEGRE O BLANCA | 6,50€

Amb gelat de vainilla i nous de macadàmia

### TORRIJA DE SANTA TERESA | 6,50€

Amb gelat de vainilla i canyella

### VALENCIÀ | 6,50€

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla

### SORBET DE MOJITO | 6,00€

Amb Ron fet a la nostre manera

### GELATS | 5,50€

Vainilla

Mascarpone

Xocolata negra

## VINS NEGRES

OJO PLATO ROBLE | 16,00€

D.O Ribera del Duero

INDISPENSABLE | 16,50€

D.O Empordà

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

## VINS BLANCS

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 Empordà

CAPTURA DE LUZ | 23,50€

D.O Rías Baixas / VT Galicia

DELIRI FLORAL | 24,00€

D.O Penedès

## VINS ROSATS

VINEA | 16,00€

D.O Cigales

AURORA D'ESPIELLS ROSÉ | 19,00€

D.O Penedès

## SANGRIES

CAVA | 19,50€ (1L) / 27,00€ (2L)

VI NEGRE | 18,00 (1L) / 25,00€ (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 | 11,00€

BROCKMANS | 10,00€

CITADELLE | 11,00€

NORDES | 11,50€

PUERTO DE INDIAS | 9,50€

HENDRICKS | 11,00€

GIN FIFTY POUNDS | 11,00€

SOUTH PORT | 10,00€

## WHISKYS

CARDHU | €

CHIVAS REGAL 12 ANYS | €

PREMIUM | €

