

# Vinos



## Tintos

**Clos Primat**  
DO Empordà. Garnacha, mazuelo y cabernet sauvignon

4,50 €

15,50 €

**Castell del Remei**  
DO Costers del Segre. Tempranillo, garnacha, syrah y cabernet sauvignon

—

17,50 €

**Sindicat La Figuera**  
DO Montsant. Garnacha

5,00 €

18,50 €

## Rosados

**Clos Primat**  
DO Empordà. Merlot, tempranillo y syrah

4,50 €

15,50 €

**Sindicat La Figuera**  
DO Montsant. Garnacha

5,00 €

18,50 €

## Blancos

**Karamba**  
DO Penedès. Macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay

4,50 €

15,50 €

**Petit Caus**  
DO Penedès. Xarel·lo, macabeo, chardonnay y chenin blanco

5,00 €

18,50 €

**Abadal**  
DO Pla del Bages. Picapoll, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc

—

21,50 €

## Cava

**Família Oliveda, Brut**  
DO Cava. Xarel·lo, parellada y viura

4,50 €

19,00 €

Carta accesible



  
**Fundació Joan Miró**

«Lo que de verdad me gusta es la cocina campesina, el pan rústico, un buen aceite de oliva.»















**Joan Miró**

IVA incluido

# Para picar

<b>Aceituna “Gazpacha” o arbequinas</b>	3,75 €
<b>Coca de cristal con tomate</b> Con aceite virgen extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana) También opción sin gluten	3,50 € 3,75 €
<b>Piruletas de langostinos</b> Seis unidades de langostinos rebozados con salsa tártara	11,50 €
<b>Croquetas con pan con tomate</b> Surtido de croquetas de jamón, pollo y setas	14,00 €
<b>Patatas bravas</b>	6,75 €
<b>Jamón ibérico con coca de cristal con tomate</b> También opción sin gluten	16,75 € 17,00 €
<b>Calamarcitos a la andaluza</b>	12,50 €
<b>Fingers de pollo rebozados con panko con salsa barbacoa</b>	9,00 €
<b>Tapa de tortilla de patatas con cebolla y pan con tomate</b> También opción sin gluten	6,50 € 6,75 €
<b>Tapa de tortilla de calabacín con pan con tomate</b> También opción sin gluten	6,50 € 6,75 €

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal sobre los ingredientes y elaboración de los platos.

 <b>Contiene gluten</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Granos de sésamo</b>
 <b>Crustáceos</b>	 <b>Lácteos</b>	 <b>Dióxido de azufre y sulfitos</b>
 <b>Huevos</b>	 <b>Frutos de cáscara</b>	 <b>Moluscos</b>
 <b>Pescado</b>	 <b>Apio</b>	 <b>Altramucos</b>
 <b>Cacahuetes</b>	 <b>Mostaza</b>	

IVA incluido

# La carta

## Inspirada en Miró

El restaurante de la Fundació Joan Miró es un paseo gastronómico por la dieta mediterránea: una carta de temporada que pone en valor los productos de proximidad, los vegetales y la cocina tradicional. Presentamos algunos platos muy vinculados a Mallorca y al Camp de Tarragona, paisajes artísticos y emocionales de Joan Miró, como el *xató*, la sobrasada o el aceite de oliva virgen.

¡Buen provecho!

**Fórmula menú**  
**27,75 €**

Combine platos de la carta y conviértala en menú  
1.º + 2.º + agua o copa de vino + postre o café  
Los platos con un \* tienen un suplemento de 1,50€  
Los platos con dos\*\* tienen un suplemento de 3€  
Los platos con tres \*\*\* tienen un suplemento de 4€

## Primeros

<b>Crema de temporada</b> Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	8,00 €
<b>Empedrat de garbanzos</b> Ensalada de garbanzos con pimiento rojo, pimiento verde, cebolla tierna, atún, anchoa y huevo duro	13,25 €
<b>Ensalada con queso de cabra y vinagreta de miel y limón</b> Lechugas variadas, canónigos, tomates cereza, queso de cabra y su vinagreta	12,00 €
<b>Escalivada catalana con anchoa</b> Pimiento rojo, berenjena y cebolla al horno acompañados de anchoas	12,75 €
<b>Carpaccio de ternera con parmesano acompañado de tostadas</b> Láminas de ternera cruda muy finas aderezadas con aceite de oliva virgen extra de Mont-roig del Camp (DO), pimienta, sal y parmesano	13,50 €
<b>Xató</b> Ensalada de escarola con bacalao desmigado, atún, salsa xató (tomates, frutos secos, ajo, aceite de oliva virgen extra de Mont-roig del Camp –DO Siurana–, etc.), aceitunas negras y anchoas	14,50 € *
<b>Penne rigatte al pesto con nueces</b>	11,50 €

IVA incluido

## Segundos

<b>Butifarra de payés con judías blancas y tomate al horno</b>	14,00 €
<b>Suprema de salmón a la plancha o con crema de champiñones con verduras</b>	16,50 € **
<b>Bacalao con salsa de tomate gratinado con muselina de ajo</b>	18,00 € ***
<b>Wok de arroz con verduras y pollo</b> (Opción vegetariana sin el pollo)	13,00 €
<b>Calamar a la plancha con risotto negro</b>	16,50 € **
<b>Canelones de rustido con bechamel</b>	13,75 €
<b>Tataki de atún macerado en gengibre, soja, sesamo y vinagre de arroz, sobre kikos con salteado de verduras</b>	17,50 € ***
<b>Plato del día</b> Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	14,50 €

## Postres

<b>Crema catalana</b>	5,50 €
<b>Tarta de queso</b>	6,00 €
<b>Brownie con helado de vainilla</b>	6,50 €
<b>Crujiente de manzana con helado de turrón</b>	5,75 €
<b>Yogurt con fruta o fruta de temporada</b> Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	4,50 €
<b>Postre del día</b> Pregunte al camarero por nuestra oferta de hoy	5,50 €

IVA incluido