

# Vins



## Negres

**Clos Primat**  
DO Empordà. Garnatxa, samsó i cabernet sauvignon

4,50 €

15,50 €

**Castell del Remei**  
DO Costers del Segre. Ull de llebre, garnatxa, syrah i cabernet sauvignon

—

17,50 €

**Sindicat La Figuera**  
DO Montsant. Garnatxa

5,00 €

18,50 €

## Rosats

**Clos Primat**  
DO Empordà. Merlot, ull de llebre i syrah

4,50 €

15,50 €

**Sindicat La Figuera**  
DO Montsant. Garnatxa

5,00 €

18,50 €

## Blancs

**Karamba**  
DO Penedès. Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay

4,50 €

15,50 €

**Petit Caus**  
DO Penedès. Xarel·lo, macabeu, chardonnay i chenin blanc

5,00 €

18,50 €

**Abadal**  
DO Pla del Bages. Picapoll, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc

—

21,50 €

## Cava

**Família Oliveda, Brut**  
DO Cava. Xarel·lo, parellada i macabeu

4,50 €

19,00 €

Carta accessible



  
**Fundació Joan Miró**

«El que de veritat  
m'agrada és la cuina  
de pagès, el pa rústic,  
el bon oli d'oliva.»

Joan Miró

IVA inclòs

# Per picar

<b>Olives “Gazpacha” o arbequines</b>	3,75 €
<b>Coca de vidre amb tomàquet</b> Amb oli verge extra de Mont-roig del Camp (DO Siurana) També opció sense gluten	3,50 € 3,75 €
<b>Piruletes de llagostins</b> Sis unitats de llagostins arrebossats amb salsa tàrtara	11,50 €
<b>Croquetes amb pa amb tomàquet</b> Assortiment de croquetes de pernil, pollastre i bolets	14,00 €
<b>Patates braves</b>	6,75 €
<b>Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet</b> També opció sense gluten	16,75 € 17,00 €
<b>Calamarsets a l'andalusa</b>	12,50 €
<b>Fingers de pollastre arrebossats amb panko amb salsa barbacoa</b>	9,00 €
<b>Tapa de truita de patates amb ceba i pa amb tomàquet</b> També opció sense gluten	6,50 € 6,75 €
<b>Tapa de truita de carbassó amb pa amb tomàquet</b> També opció sense gluten	6,50 € 6,75 €

Per la vostra seguretat, si teniu cap al·lèrgia o intolerància a algun aliment, consulteu el nostre personal pel que fa als processos i elaboració dels plats.

Conté gluten	Soja	Llavors de sèsam
Crustacis	Lactis	Diòxid de sofre i sulfits
Ous	Fruits de closca	Mol·luscs
Peix	Api	Llobins
Cacauets	Mostassa	

IVA inclòs

# La carta

## Inspirada en Miró

El restaurant de la Fundació Joan Miró és un passeig gastronòmic per la dieta mediterrània: una carta de temporada que posa en valor els productes de proximitat, els vegetals i la cuina tradicional. Presentem alguns plats molt vinculats a Mallorca i al Camp de Tarragona, paisatges artístics i emocionals de Joan Miró, com ara el xató, la sobrassada o l'oli d'oliva verge.

Bon profit!

### Fórmula menú

27,75 €

Combineu plats de la carta i convertiu-la en menú

1r + 2n + aigua o copa de vi + postres o cafè

Els plats amb un \* tenen un suplement de 1,5 €

Els plats amb dos \*\* tenen un suplement de 3 €

Els plats amb tres \*\*\* tenen un suplement de 4 €

## Primers

<b>Crema de temporada</b> Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui.	8,00 €
<b>Empedrat de cigrons</b> Amanida de cigrons amb pebrot vermell, pebrot verd, ceba tendra, tonyina, anxova i ou dur	13,25 €
<b>Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel i llimona</b> Enciams variats, canonges, cirerols, formatge de cabra i vinagreta	12,00 €
<b>Escalivada catalana amb anxova</b> Pebrot vermell, albergínia i ceba al forn acompanyats d'anxoves	12,75 €
<b>Carpaccio de vedella amb parmesà acompanyat de torrades</b> Làmines de vedella crua molt primes amanides amb oli d'oliva verge extra de Mont-roig del Camp (DO), pebre, sal i parmesà	13,50 €
<b>Xató</b> Amanida d'escarola amb bacallà esmicolat, tonyina, salsa xató (tomàquets, fruits secs, all, oli d'oliva extra de Mont-roig del Camp -DO Siurana-, etc) olives negres i anxoves	14,50 € *
<b>Penne rigatte al pesto amb nous</b>	11,50 €

IVA inclòs

## Segons

<b>Botifarra de pagès amb mongetes seques i tomàquet al forn</b>	14,00 €
<b>Suprema de salmó a la planxa o amb crema de xampinyons amb verdures</b>	16,50 € **
<b>Bacallà amb salsa de tomàquet gratinat amb mussolina d'all</b>	18,00 € ***
<b>Wok d'arròs amb verdures i pollastre</b> (Opció vegetariana sense pollastre)	13,00 €
<b>Calamar a la planxa amb risotto negre</b>	16,50 € **
<b>Canelons de rostit amb beixamel</b>	13,75 €
<b>Tataki de tonyina macerat en gíngebre, soja, sèsam i vinagre d'arròs sobre base cruixent de quicos amb verdures saltades</b>	17,50 € ***
<b>Plat del dia</b> Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui	14,50 €

## Postres

<b>Crema catalana</b>	5,50 €
<b>Pastís de formatge</b>	6,00 €
<b>Brownie amb gelat de vainilla</b>	6,50 €
<b>Cruixent de poma amb gelat de torró</b>	5,75 €
<b>logurt amb fruita o fruita de temporada</b> Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui	4,50 €
<b>Postres del dia</b> Pregunteu al cambrer per la nostra oferta d'avui	5,50 €

IVA inclòs