

Vins



Rouges

Clos Primat
AOC Empordà. Grenache, carignan et cabernet sauvignon

4,50 €

15,50 €

Castell del Remei
AOC Costers del Segre. Tempranillo, grenache, syrah et cabernet sauvignon

—

17,50 €

Sindicat La Figuera
AOC Montsant. Grenache

5,00 €

18,50 €

Rosés

Clos Primat
AOC Empordà. Merlot, tempranillo et syrah

4,50 €

15,50 €

Sindicat La Figuera
AOC Montsant. Grenache

5,00 €

18,50 €

Blancs

Karamba
AOC Penedès. Macabeu, xareho, parellada et chardonnay

4,50 €

15,50 €

Petit Caus
AOC Penedès. Xareho, macabeu, chardonnay et chenin blanc

5,00 €

18,50 €

Abadal
AOC Pla del Bages. Picpoul, macabeu, chardonnay et sauvignon blanc

—

21,50 €

Cava

Família Oliveda, Brut
AOC Cava. Xareho, parellada et macabeu

4,50 €

19,00 €

Menu accessible




Fundació Joan Miró

« Ce que j'aime vraiment,
c'est la cuisine paysanne,
le pain de campagne, la
bonne huile d'olive. »

Joan Miró

Collations

Olives “gazpacha” ou arbequina	3,75 €
Coca de verre frottée à la tomate À l'huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC Siurana) Option sans gluten également disponible	3,50 € 3,75 €
Sucettes à la crevette Six crevettes panées et sauce tartare	11,50 €
Croquettes et pain frotté à la tomate Assortiment de croquettes au jambon, au poulet et aux champignons	14,00 €
Patatas bravas	6,75 €
Jambon ibérique et coca de verre frottée à la tomate Option sans gluten également disponible	16,75 € 17,00 €
Petits calmars à l'andalouse	12,50 €
Fingers de poulet panés au panko avec une sauce barbecue	9,00 €
Tapa d'omelette aux pommes de terre et oignon, et pain frotté à la tomate Option sans gluten également disponible	6,50 € 6,75 €
Tapa d'omelette à la courgette et pain frotté à la tomate Option sans gluten également disponible	6,50 € 6,75 €

Pour votre sécurité, en cas d'allergie ou intolérance alimentaires, renseignez-vous auprès de notre personnel sur les ingrédients et la préparation des plats.

Contient du gluten	Soja	Graines de sésame
Crustacés	Produits laitiers	Dioxyde de soufre et sulfites
Œufs	Fruits à coque	Mollusques
Poisson	Céleri	Lupins
Cacahouètes	Moutarde	

TTC

La carte

Inspirée par Miró

Le restaurant de la Fundació Joan Miró se présente comme une promenade à travers la diète méditerranéenne : une carte de saison qui met en valeur les produits de proximité, les végétaux et la cuisine traditionnelle. Nous offrons quelques plats très liés à Mallorca et au Camp de Tarragona, les paysages artistiques et émotionnels de Joan Miró, le xató, la soubressade ou l'huile d'olive vierge, par exemple.

Bon appétit !

Formule menu
27,75 €

Associez des plats de la carte et confectionnez votre menu
Entrée + plat principal + eau ou verre de vin + dessert ou café
Les plats accompagnés d'un * ont un supplément de 1,50 €
Les plats accompagnés de deux ** ont un supplément de 3 €
Les plats accompagnés de trois *** ont un supplément de 4 €

Entrées

Velouté de saison Demandez au serveur quelle est l'offre du jour.	8,00 €
Empredat de pois chiches Salade de pois chiches avec des poivrons rouge et vert, des oignons nouveaux, du thon, de l'anchois et de l'œuf dur	13,25 €
Salade de chèvre, vinaigrette au miel et au citron Laitues variées, mâche, tomates cerise, fromage de chèvre et vinaigrette	12,00 €
Escalivada catalane aux anchois Poivron rouge, aubergine et oignon au four, accompagnés d'anchois	12,75 €
Carpaccio de veau au parmesan et ses toasts Très fines tranches de veau cru assaisonnées d'huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp (AOC), de poivre, de sel et de parmesan	13,50 €
Xató salad Esalade frisée, morue émietlée, thon, sauce xató (tomate, fruits secs, ail, huile d'olive vierge extra de Mont-roig del Camp –DO Siurana–, etc.), olives noires et anchois	14,50 € *
Penne rigatte au pesto et aux noix	11,50 €

TTC

Plats principaux

Saucisse catalane paysanne aux haricots blancs et tomate au four	14,00 €
Suprême de saumon à la plancha ou à la crème de champignons et légumes	16,50 € **
Morue gratinée à la sauce tomate et mousseline à l'ail	18,00 € ***
Wok de riz aux légumes et au poulet (Option végétarienne, sans poulet)	13,00 €
Calamar à la plancha sur son lit de risotto noir	16,50 € **
Cannellonis de viande rôtie et leur béchamel	13,75 €
Tataki de thon mariné au gingembre, au soja, au sésame et au vinaigre de riz sur son lit croustillant de maïs frit avec sauté de légumes	17,50 € ***
Plat du jour Demandez au serveur quelle est l'offre du jour	14,50 €

Desserts

Crème à la catalane	5,50 €
Cheesecake	6,00 €
Brownie et glace à la vanille	6,50 €
Le croustillant aux pommes et sa glace au touron	5,75 €
Yaourt aux fruits ou fruit de saison Demandez au serveur quelle est l'offre du jour	4,50 €
Dessert du jour Demandez au serveur quelle est l'offre du jour	5,50 €

TTC