

ATZAVARA PORT

ATZAVARA, palabra que da nombre a una de las plantas que forman la vegetación de nuestro maravilloso paisaje! El Macizo del Garraf. En esta ocasión dota de nombre a un restaurante que empieza a escribir leyenda en su primer año.

Con una clara apuesta hacia la Gastronomía de calidad.

Los caracteriza, una huerta propia, la de la masía de Can Gual, que llena de olor y color este peculiar restaurante, con sus productos de temporada recogidos en su perfecto momento de maduración, y siempre elaborando platos con el mayor respeto hacía el producto.

El joven equipo, Sonia Almirall y Oriol García deseamos que disfruten cada momento tanto como nosotros haciendo nuestro trabajo...

CARTA ATZAVARA PORT

PARA PICAR

Patatas bravas del Chef.....	5,95€
Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo y pan con tomate	23,50€
Anchoas del Cantábrico.....	12,00€
Langostinos crujientes con salsa romesco.....	9,75€
Croquetas caseras de queso de cabra con mermelada.....	7,50€
Hummus y pan de pita.....	8,60€
Pan con tomate.....	3,00€

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de albahaca	9,85€
Ensalada de aguacate, sardinas y vinagreta de menta	9,90€
Huevos de Can Gual, patatas, jamón ibérico y aceite de trufa negra ..	12,00€
Micuit de foie con ensalada y mermelada casera del día	11,80€
Lingotes de salmón ahumado, brunoise de tomate y aceite de eneldo..	12,00€
Crema tibia de calabaza con butifarra de la Garriga.....	8,50€
Noodles con gambas y verduras salteadas.....	10,50€

ARROCES

Arroz negro con sepia, gambas y alioli aparte	16,95€
Risotto de ceps y Parmesano Reggiano.....	18,50€
Arroz bomba de mar y montaña.....	17,00€
Paella de marisco o mixta (mínimo 2 personas).....	16,50€

PESCADOS

Suquet de rape de playa con mejillones y langostinos	23,75€
Salmón a la plancha con escalonia y tomate concasse	18,00€
Merluza de pincho en salsa verde y almejas	19,50€
Bacalao confitado a baja temperatura con vinagreta mediterránea... .	21,50€

CARNES

Solomillo de ternera, foie gras y salsa de vino tinto.....	22,50€
Magret de pato, manzana y salsa de pacharan y cítricos.....	18,80€
Paletilla de cabrito lechal deshuesado y confitado a baja temperatura. .	28,95€
Cochinillo lechal deshuesado con ensalada de cítricos	21,50€

POSTRES

Bizcocho helado de higos, vainilla Bourbon y chocolate caliente.....	6,50€
Brownie, helado de frutos rojos y salsa caliente de chocolate blanco ...	7,50€
Coulant de chocolate de la casa con helado de vainilla	7,50€
Sorbete de mojito hecho en casa.....	5,50€
Frutas del día.....	4,50€

MENU DEGUSTACIÓN

Micuit de foie gras, pistachos y mermelada del día

Arroz negro con sepia, gambas y alioli aparte

Salmón a la plancha con escalonia y tomate concasse

Cochinillo lechal deshuesado con ensalada de cítricos

Postre del Chef

35,50€

*** Menú para mesa completa**

Maridaje de vinos y café (**opcional**) + 15€

Menú personalizado 50€