



# EL JARDÍ DE L'ABADESSA

CARTA

# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

**Pan de coca con Tomate .....** 6,50 €

*Pà de Coca amb tomàquet*

Coca bread with tomato

**Croqueta de tinta de calamar con alioli (unidad) .....** 3,50 €

*Croqueta de tinta de calamar amb allioli*

Squid ink croquette served with aioli (garlic and olive oil emulsion)

**Jamón ibérico 50gr .....** 17,50 €

*Pernil Glà*

Bellota ham

**Flor de alcachofa con romesco y mahonesa .....** 16,50 €

*Flor de carxofa amb romesco i maionesa*

Artichoke flower served with Romesco sauce and mayonnaise

**Tallarinas con ajo y perejil .....** 19,25 €

*Tallarines amb all i julivert*

Noodles with garlic and parsley

**Tortilla de patata y jamón con trufa.....** 14,50 €

*Truita de patata i pernil amb tòfona*

Traditional Spanish omelette with ham and truffle

**Chipirones a la andaluza con mahonesa cítrica.....** 17,20 €

*Txipirons a l'andalusa amb maionesa cítrica*

Andalusian style squid served with citrus mayonnaise

**Puerro de Gavá confitado con su crema, huevo a baja temperatura y crocanti de almendra .....** 14,50 €

*Porros de Gavà confitats amb la seva crema, ou a baixa temperatura i crocant d'atmelles*

Gavá leek confit served with its cream, a low-temperature cooked egg and an almond crunch

# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

**Huevos fritos con patata panadera con sobrasada del Xesc Reina ..... 16,75 €**

*Ous fregits amb patata a ho pobre i sobrassada del Xesc reina*

*Fried eggs served with Panadera potatoes and Sobrasada from Xesc Reina*

**Ensalada de judías verdes, jamón de pato, crunch de cebolla y nueces ..... 15,40 €**

*Amanida de mongetes verdes, pernil d'ànec, crunch de ceba i nous*

*Green bean salad served with duck ham, crispy onion and walnuts*

**Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, parmesano, virutas de foie y vinagreta de pistachos ..... 16,60 €**

*Amanida d'espinacs amb carxofa fregida, encenalls de foie, parmesà i vinagreta de festucs*

*Spinach, artichoke, parmesan and foie gras salad*

**Tomatitos y alcachofas asadas sobre crema de burrata y albahaca ..... 15,75 €**

*Tomaquets i carxofes rostides sobre crema de burrata i alfàbrega*

*Roasted tomatoes and artichokes served on a burrata and basil cream*

**Espaguetis vongole con almejas y tomates asados ..... 16,40 €**

*Espaguetis vongole amb cloïsses i tomàquest rostits*

*Spaghetti vongole with clams and roasted tomatoes*

**Canelón de pularda confitado con salsa de setas y avellanas .... 16,60 €**

*Caneló de pota blava confitat amb salsa de bolets i avellanes*

*Roaster confit cannelloni served with a mushroom and hazelnut sauce*

**Steak tartar de vaca a cuchillo ..... 22,50 €**

*Steak tartar de vaca a ganivet*

*Hand cut steak tartar*

# NUESTROS PLATOS

## ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

**Jarret con setas, calabaza y parmentier de patata ..... 21,45 €**

*Jarret amb bolets, carbassa i parmentier de patata*

*Creamy shank served with mushrooms, pumpkin and a Parmentier*

**Albóndigas de solomillo de ternera y cerdo con setas ..... 20,40 €**

*Mandonguilles guisades de filet de vedella i porc*

*Beef and pork tenderloin meatballs served with wild mushrooms*

**Costillar al horno a baja y jamon ..... 21,25 €**

*Costella al forn a baixa temperatura*

*Low and slow oven baked ribs*

**Magret de pato sobre falso risotto de setas, queso idiazábal y membrillo ..... 22,20 €**

*Magret d'ànec sobre fals risotto de bolets, formatge Idiazàbal i codony*

*Duck magret served on a fake mushroom risotto with Idiazábal cheese and quince*

**Filete de Duroc con foie y mahonesa de ajos tiernos sobre tuétano ..... 22,50 €**

*Filet de porc Duroc amb foie i moionesa de alls tendres sobre tuetà*

*Duroc sirloin steak with foie gras and a tender garlic mayonnaise served on marrow*

**Solomillo de ternera a la brasa ..... 24,00 €**

*Filet de vedella a la brasa*

*Grilled sirloin steak with garnish on the side*

**Hamburguesa de vaca con salsa de camembert, pimientos del piquillo y ensalada de verdes ..... 20,00 €**

*Hamburguesa de vaca amb salsa de camembert, pebrots del piquillo i amanida de verds*

*Beef burger with a camembert sauce, piquillo peppers and a green salad*

# NUESTROS PLATOS

## ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

**Tartar de salmón semimarinado con cremoso de aguacate y aliño de miso y fruta de la pasión ..... 22,75 €**

*Tartar de salmó semimarinat amb cremós d'alvocat i amaniment de miso i fruita de la passió*

*Semi-marinated salmon tartare served with creamy avocado and a miso and passion fruit dressing*

**Rodaballo al horno sobre patata panadera y pimientos ..... 26,50 €**

*Turbot al forn sobre patata i pebrots*

*Baked turbot served on baked potatoes and peppers*

**Dados de atún rojo con verduras en escabeche ..... 24,75 €**

*Daus de tonyina amb escabetx de verdures*

*Diced bluefin tuna with pickled vegetables*

**Caldereta de rape, almejas y mejillones ..... 26,00 €**

*Caldereta de rap, cloïsses i musclos*

*Monkfish, clam and mussel stew*

**GUARNICIONES..... 4,50 €**

*Guarnicions / Side Dishes*

- *Mil hojas de patata y trufa*  
*Mil fulles de patata i tòfona*  
*Potato and Truffle Mille-Feuille*
- *Patatas al horno*  
*Patates al forn / Baked potatoes*
- *Patatas paja*  
*Patates palla / Crispy shoestring potatoes*
- *Espárragos trigueros salteados*  
*Espàrrecs bladers saltejats*  
*Sautéed green asparagus*

*Pan ..... 2,00€*

*Suplemento Pan..... 0,75€*

IVA INCLUIDO

# POSTRES

## POSTRES/ DESSERTS

**Piña confitada a la lima con jugo de naranja y sorbete de mandarina ..... 7,70 €**

*Pinya confitada a la llima amb suc de taronja i sorbet de mandarina  
Pineapple with lime confit, orange juice and a mandarin sorbet*

**Tiramisú con vainilla y virutas de chocolate ..... 8,10 €**

*Tiramisú amb vainilla i encenalls de xocolata  
Tiramisú with vanilla and chocolate shavings*

**Flam de mató con nueces caramelizadas ..... 7,70 €**

*Flam de mató amb nous caramelitzades  
Mató-style flan with caramelised walnuts*

**Torrija de brioche con helado de ratafía ..... 8,25 €**

*Coques de Santa Teresa amb gelat de ratafia  
French toast brioche with ratafia ice cream*

**Brownie de chocolate 55% con helado de avellana y sopa de chocolate blanco ..... 8,40 €**

*Brownie de xocolata 55% amb gelat d'avellana i sopa de xocolata blanca  
55% chocolate brownie served with hazelnut ice-cream and white chocolate soup*

**Coulant de chocolate con toffee de avellanas ..... 8,45 €**

*Coulant de xocolata amb toffee d'avellanes  
Chocolate coulant with hazelnut toffee*