

Carta

grupo
dos torres

EL JARDÍ DE L'ABADESSA · DOS TORRES · LA JACARANDA

 grupodostorres  Grupo Dos Torres www.grupodostorres.com

EL JARDÍ DE
L'ABADESSA

PARA COMPARTIR/ PER COMPARTIR/ TO SHARE

PAN DE COCA Y TOMATE 	6,50 €
PÀ DE COCA I TOMÀQUET	
COCA AND TOMATO BREAD	
JAMÓN IBÉRICO 50 GRS	20,90 €
PERNIL IBÈRIC 50Gr	
IBERIAN HAM 50 Gr	
ANCHOAS (3 UNIDADES) 	13,20 €
ANXOVES (3 UNITATS)	
ANCHOVIES (3 UNITS)	
CROQUETAS JAMÓN Y CEPS (5 UNIDADES)   	12,10 €
CROQUETES DE PERNIL I CEPS (5 UNITATS)	
HAM AND MUSHROOM CROQUETTES (5 UNITS)	
MEJILLONES THAI CON PIÑA Y ESTRAGÓN  	17,15 €
MUSCLUS THAI AMB PINYA I ESTRAGÓ	
THAI MUSSELS WITH PINEAPPLE AND TARRAGON	
CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON MAHONESA DE KIMCHI   	18,10 €
XIPIRONS A L´ANDALUSA AMB MAIONESA KIMCHI	
ANDALUSIAN-STYLE BABY SQUID WITH KIMCHI MAYONNAISE	
GAZPACHO DE TOMATE Y FRUTOS ROJOS, PARMESANO, MENTA Y PISTACHOS TIERNOS  	13,75 €
GASPATXO DE TOMÀQUET I FRUITS VERMELLS, PARMESÀ, MENTA I FESTUCS	
TOMATO AND RED BERRY GAZPACHO, COTTAGE CHEESE, MINT, AND TENDER PISTACHIOS	
ENSALADA DE LENTEJAS BELUGA, MANGO Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS 	15,60 €
AMANIDA DE LLENTIES BELUGA, MANGO I VINAGRETA DE FRUITS SECS	
BELUGA LENTIL SALAD WITH MANGO AND NUT VINAIGRETTE	
BURRATA SOBRE ENSALADA DE ESPINACAS Y TOMATES SEMI ASADOS CON SALMÓN SEMIMARINADO   	16,40 €
BURRATA SOBRE AMANIDA D´ESPINACS I TOMÀQUETS SEMI ROSTITS AMB SALMÓ MARINAT	
BURRATA ON A SPINACH AND SEMI-ROASTED TOMATO SALAD WITH SEMI-MARINATED SALMON	
BERENJENA ASADA CON CREMOSO DE CALABAZA Y VINAGRETA DE MISO  	16,00 €
ALBERGÍNIA ROSTIDA AMB CREMÓS DE CARBASSA I VINAGRETA DE MISO	
ROASTED EGGPLANT WITH CREAMY PUMPKIN AND MISO VINAIGRETTE	
CARPACCIO DE CALABACÍN MACERADO CON VIRUTAS DE PARMESANO 	15,20 €
CARPACCIO DE CARBASSÓ MARINAT AMB ENCENALLS DE PARMESÀ	
MARINATED ZUCCHINI CARPACCIO WITH PARMESAN SHAVINGS	
TIMBAL DE VERDURAS SEMIASADAS Y MOZARELLA CON ALBAHACA Y PIÑONES 	16,50 €
TIMBAL DE VERDURES ROSTIDES I MOZZARELLA AMB ALFÀBREGA I PINYONS	
TIMBALE OF SEMI-ROASTED VEGETABLES AND MOZZARELLA WITH BASIL AND PINE NUTS	
HUEVOS FRITOS SOBRE PATATA PANADERA Y PICADILLO DE IBÉRICOS 	16,70 €
OUS FARRATS SOBRE PATATES A "HO POBRE" I PICADETA D´IBÈRICS	
FRIED EGGS ON BAKED POTATOES AND MINCED IBERIAN HAM	
ESPAQUETIS DE TINTA DE CALAMAR SALTEADOS CON CEPS Y LANGOSTINOS  	15,95 €
ESPAQUETTIS DE TINTA DE CALAMAR SALTEJATS AMB CEPS I LLAGOSTINS	
SQUID INK SPAGHETTI SAUTÉED WITH CEPS AND PRAWNS	

POSTRES / DESSERTS

TATÍN DE MANZANA Y CANELA / TATIN DE POMA I CANYELLA   	9,00 €
APPLE AND CINNAMON TATIN	
TIRAMISÚ CON VAINILLA Y VIRUTAS DE CHOCOLATE / TIRAMISÚ AMB VAINILLA I ENCENALLS DE XOCOLATA   	8,50 €
TIRAMISU WITH VANILLA AND CHOCOLATE SHAVINGS	
NUESTRA TARTA DE QUESO AL HORNO CON ARÁNDANOS / EL NOSTRE PASTÍS DE FROMATGE AMB NABIUS   	8,75 €
OUR BAKED BLUEBERRY CHEESECAKE	



NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ MAIN COURSES

CARPACCIO DE TERNERA CON ALIÑO DE ESCABECHE	18,70 €
CARPACCIO DE VEDELLA AMB AMANIMENT D´ESCABETX	
BEEF CARPACCIO WITH PICKLED DRESSING	
STEAK TARTAR A CUCHILLO   	22,75 €
STEAK TARTAR A GANIVET	
STEAK TARTARE WITH A KNIFE	
SECRETO CON CALABAZA CONFITADA, CHIMICHURRI Y AGUACATE  	21,75 €
SECRET AMB CARBASSA CONFITADA, CHIMICHURRI I ALVOCAT	
SECRET WITH CANDIED PUMPKIN, CHIMICHURRI AND AVOCADO	
COSTILLAR MELOSO A BAJA TEMPERATURA  	20,50 €
COSTELLA MELOSA A BAIXA TEMPERATURA	
SLOW-COOKED TENDER RIBS	
HAMBURGUESA DE VACA CON SALSA DE CAMEMBER, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y RÚCULA  	19,80 €
HAMBURGUESA DE VACA AMB SALSA DE CAMEMBERT, PEBROTS DEL PIQUILLO I RÚCULA	
BEEF BURGER WITH CAMEMBERT SAUCE, PIQUILLO PEPPERS, AND ARUGULA	
ESCALOPA DE TERNERA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TARTUFATA  	20,50 €
ESCALOPA DE VEDELLA AMB OU A BAIXA TEMPERATURA I TARTUFATA	
VEAL ESCALOPE WITH LOW-TEMPERATURE EGG AND TARTUFATA	
ESPALDA DE CORDERO AL HORNO 	38,50 €
ESPATLLA DE XAI AL FORN	
ROASTED LAMB BACK	
ENTRECOT DE VACA CON PIMINTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS ASADAS	26,40 €
ENTRECOT DE VACA +AMB PEBROTS DEL PIQUILLO I PATATES ROSTIDES	
BEEF ENTRECOTE WITH PIQUILLO PEPPERS AND ROASTED POTATOES	
CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON ALIÑO DE CÍTRICOS 	22,30 €
CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA AMB AMANIMENT DE CÍTRICS	
BLUEFIN TUNA CARPACCIO WITH CITRUS DRESSING	
TARTAR DE SALMÓN SEMIMARINADO Y FRUTAS EXÓTICAS  	22,00 €
TARTAR DE SALMÓ SEMIMARINAT AMB FRUITES EXÒTIQUES	
SEMI-MARINATED SALMON TARTARE WITH EXOTIC FRUITS	
LUBINA AL HORNO SOBRE SALTEADO DE ESPINACAS Y PASAS 	27,50 €
LLOBARRO AL FORN SOBRE SALTEJAT D´ESPINACAS I PASSES	
BAKED SEA BASS WITH SAUTÉED SPINACH AND RAISINS	
CORVINA CON PARMENTIER  	25,00 €
CORVINA AMB PARMENTIER	
CORVINA WITH PARMENTIER	
BACALAO EN TEMPURA DE AZAFRÁN CON ESCABECHE DE SETAS Y VERDURAS  	23,35 €
BACALLÀ EN TEMPURA DE SAFRÀ AMB ESCABETX DE BOLETS I VERDURES	
COD IN SAFFRON TEMPURA WITH PICKLED MUSHROOMS AND VEGETABLES	
CALAMAR PLANCHA ENCEBOLLADO AL JEREZ   	22,50 €
CALAMAR PLANXA AMB CEBETES AL XÈREZ	
GRILLED SQUID WITH ONIONS AND SHERRY	
GUARNICIONES:	
PATATAS HORNO / PATATES AL FORN / BAKED POTATOES	5.00 €
PATATAS PAJA / PATATES FREGIDES / CRISPY SHOESTRING POTATOES	4.50 €
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS / ESPÀRRECS BLADERS SALTEJATS / SAUTÉED WILD ASPARAGUS	5,00 €
PAN / PA / BREAD	2,00 €
SUPLEMENTO PAN	0,75 €

COULANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE TOFFEE / COULANT DE XOCOLATA AMB SALSA DE TOFFEE   	8,25 €
CHOCOLATE COULANT WITH TOFFEE SAUCE	
TORRIJA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA / COQUES DE STA. TERESA AMB SOPA DE XOCOLATA BLANCA I ALFÀBREGA	
TORRIJA WITH WHITE CHOCOLATE AND BASIL SOUP   	8,50 €
MELÓN A LA MENTA CON ESPUMA DE FRUTOS ROJOS / MELÓ A LA MENTA AMB ESCUMA DE FRUITS VERMELLS   	8,00 €
MINT MELON WITH RED FRUIT FOAM	

