

## PER COMENÇAR...

2. Amanida de formatge de cabra gratinat, vinagreta de mostassa i crema de vinagre balsàmic. 10,45
100. Tàrtar de salmó amb mango, alvocat, amanida d'algues, mostassa antiga i mel. 12,65
3. Amanida de quinoa amb brunoise de verdures, formatge, i maionesa de soja. 10,45
11. Caneló de pasta fresca d'espínacs, panses i pinyons al parmesà i tomàquet. 8,25
106. Canelons d'humus embolicat en albergínia sobre parmesà d'ametlles. 10,45
5. Amanida variada amb tonyina i oli d'alfàbrega. 8,25
105. Espàrrecs verds a la planxa amb romesco. 10,45
14. Sopa de carn d'olla amb fideus i pollastre. 7,50
7. Amanida verda mixta. 8,25
- 12c. Espaguetis a la carbonara. 8,25
- 12b. Espaguetis a la bolonyesa. 8,25
- 12v. Espaguetis amb verdures. 8,25
- 7a. Gaspaxxo. 7,50

## PAELLA

	MARISC	CARN I PEIX	VERDURES
2 persones	45 €	32 €	32 €
3 persones	60 €	45 €	45 €
4 persones	72 €	55 €	55 €

## LES CARNES

18. Graellada de carn amb allioli. (Pollastre, xai, conill, botifarra i vedella). 16,50
17. Magret d'ànec amb fruits del bosc amb patates amb pell i verdures. 17,20
20. Conill a la planxa amb allioli, patates fregides i verdures saltejades. 9,90
19. Xai a la planxa amb patates fregides i verdures saltejades. 10,50
15. Turnedó de vedella a la mostassa de Dijon. 18,60
21. Botifarra amb patates fregides i mongetes. 7,50
16. Entrecot de vedella a la planxa. 18,60

## ELS PEIXOS

24. Suprema de salmó a la planxa amb cuscus i salsa teriyaki. 15,50
23. Suprema de bacallà amb verdures i pil-pil verd. 16,50
22. Calamars saltats amb all i julivert. 16,50
25. Sípia a la planxa amb all i julivert. 15,50

## PLATS COMBINATS

- LA CATEDRAL** : Amanida, tomata, frites, ou i pollastre. 8,80 €
- SANT FELIU** : Amanida, tomata, frites, ou, bacó i frankfurt. 8,80 €
- COSTA BRAVA** : Amanida, tomata, frites, ou i llom de porc. 8,80 €
- ELS 4 RIUS** : Amanida, frites i escalopa de pollastre. 8,80 €
- MEDITERRANI** : Amanida, tomata, frites, ou i hamburguesa. 8,80 €
- SANT NARCÍS** : Amanida, tomata, frites, ou i bístec de vedella. 8,80 €
- TRAMUNTANA** : Ous trencats amb patates fregides i xorricets. 8,80 €
- GERUNDA** : Ous ferrats amb patates fregides. 6,50 €

## LA PIZZA

35. Margarita. 7,90
39. Hawaiana de pernil i pinya. 8,90
36. Pernil York i formatge. 8,90
37. Tonyina i formatge. 8,90
38. De quatre formatges. 9,80

## ENTREPANES FREDS (pa amb tomàquet)

78. Pernil ibèric. 6,50
83. Pernil dolç de York. 3,90
80. Fuet llonganissa. 3,90
79. Tonyina. 3,90
81. Formatge. 3,90

## ENTREPANES CALENTS

84. Llom "MAXI" (+formatge, +ceba, +tomata, +enciam, +maionesa): 5,50
85. Hamburguesa "MAXI" (+formatge, +ceba, +tomata, +enciam, +maionesa): 5,50

- 86A. Truita de pernil. 4,50
- 86B. Truita de formatge. 4,50
- 86C. Truita de patates. 4,50
92. Truita francesa. 3,90
87. Botifarra planxa. 4,50
88. Llom planxa. 4,50
89. Hamburguesa. 3,90
93. Frankfurt. 3,70
90. Bikini. 3,90
91. Bacó. 3,90

## SUPLEMENTS

- + enciam: 0,40 €.
- + tomata: 0,40 €.
- + ceba: 0,40 €.
- + maionesa: 0,50 €.
- + allioli: 0,70 €.
- + formatge: 0,70 €.
- + patates fregides: 1,70 €.

VEGAN

I.V.A. inclòs // +0.20 € a terrassa

www.restaurantelmuseudelvi.cat

## LES TAPES FREDES

48. Escalivada (Ceba, albergínia i pebrot al forn). 4,95
52. 6 seitons marinats amb all i julivert. 4,20
39. Carxofes confitades de Navarra. 4,95
50. Formatge manxec semicurat. 4,95

42. Pernil ibèric. 7,50

108. Olives al "mojo picón". 3,50
53. Pa torrat amb all, tomata i oli. 3,50
54. Pa torrat amb tomata i oli. 3,20

## LES TAPES CALENTES

65. Ravioli de pasta Wanton amb bou i reducció al vi dolç de Màlaga. 5,40
64. Bunyols de bacallà a la tinta negra del calamar amb allioli. 5,40
72. Xampinyons frescos saltats amb all i julivert. 4,50
73. Aletes / cuixetes de pollastre adobades. 4,20
63. Botifarra a la planxa amb all i oli. 5,50
71. Truita de patata i ceba casolana. 4,50
59. Cloïsses fresques a la planxa. 9,80
57. Calamarsons a l'andalusa. 10,90
74. Mandonguilles de soja. 4,20
61. Calamars a la romana. 9,00
58. 6 Gambes a la planxa. 9,80
62. Pebrots de "Padrón". 6,00
55. Pop a la gallega. 14,50
60. Musclos al vapor. 9,50
75. Patates braves. 4,00
69. Croquetes. 5,00
76. Xorricets. 4,20

NEGRÉS tintos	VINS / VINOS	tipus	D.O.	€
	Marqués de Riscal	reserva	Rioja	28,50
	Viña Albina	reserva	Rioja	24,50
	Luis Cañas	criança	Rioja	21,90 (50cl: 16,90)
	Marqués de Cáceres	criança	Rioja	18,90
	Cune	criança	Rioja	17,95
	Ribera del Duero	criança	Ribera del Duero	17,90
	Perlada 3 Finques	jove	Empordà	17,90
	Sinols	criança	Empordà	17,90
	Sangre de Toro	jove	Catalunya	15,95 (37cl: 9,95)
	Rioja de la Casa	criança	Rioja	16,90
	Navarra	criança	Navarra	15,90
	Ribera del Duero	jove	Ribera del Duero	15,90 (37cl: 9,95)
Veremat	criança	Empordà	15,90	
La Mancha	criança	La Mancha	14,50	
Veremat	jove	Empordà	13,50	
Rioja de la Casa	jove	Rioja	13,50	
Terra Alta	jove	Terra Alta	13,50	
Espolla 1931	jove	Empordà	12,90	
De la casa	jove	Catalunya	8,90 (50cl: 4,50)	
Faustino VII tempranillo	jove	Rioja	37cl: 9,95	

  

ROSATS rosados	ROSATS	D.O.	€
	Marqués de Cáceres	Rioja	16,90
	Cresta Rosa (Aguja)	Empordà	15,95
	Torres de Casta	Catalunya	15,95 (37cl: 9,95)
	Renè Barbier	Catalunya	15,95
	Lambrusco Frizzante	Italia	9,90
	De la casa	Catalunya	8,90 (50cl: 4,50)

  

BLANCS blancos	BLANCS	D.O.	€
	Albariño	Rias Baixas	18,95
	Marqué de Riscal "Verdejo"	Rueda	18,90
	Marqués de Cáceres	Rioja	18,90
	Marqués d'Alella	Alella	18,90
	Sinols	Empordà	17,90
	Viña Sol	Catalunya	16,95 (37cl: 9,95)
	Blanc Pescador (Aguja)	Empordà	16,95
	Verdejo de la Casa	Rueda	13,50
	Espolla 1931	Empordà	12,90
	De la casa	Catalunya	8,90 (50cl: 4,50)

## VI a COPES VINO a COPAS

- De la casa 2,20
- La Mancha (criança/crianza) 3,30
- Ribera del Duero (jove/joven) 2,70
- Ribera del Duero (criança/crianza) 3,30
- Empordà (jove/joven) 2,70
- Empordà (criança/crianza) 3,30
- Rioja (jove/joven) 2,70
- Rioja (criança/crianza) 3,30
- Rueda "Verdejo" blanc/blanco 2,70
- Navarra (criança/crianza) 3,30

## CAVA

- De la casa Brut 13,50
- Anna de Codorniu 17,50
- Raimat 17,50
- Mont-Ferrant Brut 19,00
- Copa Cava 3,50

## APERITIUS

### APERITIVOS

- Vermut 2,75
- Campari 4,00
- Pernod 4,00
- Pastis Ricard 4,00
- Aperol 4,00
- Aperol Spritz 6,00
- Xerès / Jerez 2,75
- Oporto 2,75
- Moscateu 2,75
- Sangria Copa 4,50
- Sangria 1 Litre 13,00
- Tisana Cava Copa 5,50
- Tisana Cava 1 Litre 14,50
- "Mojito" 6,50
- "Caipirinha" 6,50

VEGAN

I.V.A. inclòs // +0.20 € a terrassa

www.restaurantelmuseudelvi.cat

# MENU

### Primer plat a escollir

#### Meló amb pernil

#### Gaspatxo

Amanida de quinoa, kale i llenties amb vinagreta de fruits secs.

Espaguetis a la bolonyesa

Alvocat farcit d'ensaladilla amb tonyina

Caneló de pasta fresca farcit de brandada de bacallà amb all confitat i beixamel al pil-pil

### Segon plat a escollir

Filet de vedella amb salsa "Pedro Ximenez", patata cuita amb pell i espàrrecs verds. (+ 4 €).

Llenguado a la meuniere i verdura saltada. (+2€)

Timbal de vedella confitada amb formatge "Idiazábal" gratinat al Porto i verdura en tempura

Carn de pollastre arrebossada amb enciam, tomàquet i patates fregides.

Botifarra amb mongetes i patates fregides.

Crujiburger d'espínacs, panses, pinyons, lli i carbassa amb xampinyons saltats amb all i julivert.

### Primer plato a escoger

#### Melón con jamón

#### Gaspacho

Ensalada de quinoa, kale i lentesjas con vinagreta de frutos secos.

Espaguetis a la boloñesa

Aguacate relleno de ensaladilla con atún

Canelón de pasta fresca relleno de brandada de bacalao con ajo confitado y bechamel al pilpil

### Segundo plato a escoger

Solomillo de ternera con salsa "Pedro Ximenez", patata cocida con piel y espárragos verdes. (+4€).

Lenguado a la meuniere y verdura salteada. (+2€)

Timbal de ternera confitada con queso "Idiazábal" gratinado al Oporto y verdura en tempura

Carne de pollo rebozada con lechuga, tomate i patatas frites.

Butifarra con alubias i patatas frites.

Crujiburger de espinacas, pasas, piñones, lino i calabaza con champiñones salteados con ajo y perejil.

+pa, 1 beguda i postre  
+pan, 1 bebida i postre  
I.V.A. inclòs // I.V.A. incluido // + 1 € terrassa

16 €

www.restaurantelmuseudelvi.cat