

## POUR COMMENCER...

2. Salade de fromage de chèvre gratinée, vinaigrette moutarde de Dijon et vinaigre balsamique. 10,45  
**100.** Tartare de saumon à la mangue, avocat, salade d'algues, vieille moutarde et miel. 12,65  
**103.** Salade de quinoa avec brunoise de légumes, fromage, et mayonnaise au soja. 10,45  
**11.** Cannelloni avec des pâtes fraîches d'épinards, de raisins secs  
**106.** Cannelloni de houmous enveloppés dans de l'aubergine sur du parmesan aux amandes. 10,45  
 5. Salade variée de thon et d'huile de basilic. 8,25  
**105.** Asperges vertes grillées au romesco. 10,45  
**14.** Soupe de poulet avec des nouilles. 7,50  
**7.** Salade mixte. 8,25  
**12C.** Spaghettis à la carbonara. 8,25  
**12B.** Spaghettis à la bolognaise. 8,25  
**12V.** Spaghettis aux légumes. 8,25  
**7A.** "Gaspacho". 7,50

## PAELLA

	FRUITS DE MER	VIANDE ET POISSON	LÉGUMES
2 personnes	45 €	32 €	32 €
3 personnes	60 €	45 €	45 €
4 personnes	72 €	55 €	55 €

## LES VIANDES

- 18.** Viande grillée à "allioli". (Poulet, agneau, lapin, butifarra et boeuf) 16,50  
**17.** Magret de canard et fruits rouges, pommes de terre avec la peau et les légumes. 17,20  
**20.** Lapin grillé avec allioli, frites et légumes sautés. 9,90  
**19.** Agneau grillé avec frites et légumes sautés. 10,50  
**15.** Tournedos de veau à la moutarde de Dijon. 18,60  
**21.** "Botifarra" (longue saucisse de porc catalane) avec frites et haricots blancs. 7,50  
**16.** Entrecôte de veau grillé. 18,60

## LES POISSONS

- 24.** Suprême de saumon grillé avec couscous et sauce teriyaki. 15,50  
**23.** Suprême de morue avec des légumes et pil-pil vert. 16,50  
**22.** Calamar sauté avec de l'ail et du persil. 16,50  
**25.** Seiche grillée à l'ail et au persil. 15,50

## PLATS COMBINÉS

- LA CATEDRAL** : Salade, tomate, frites, oeuf et poulet. 8,80 €  
**SANT FELIU** : Salade, tomate, frites, oeuf, bacon et hot dog. 8,80 €  
**COSTA BRAVA** : Salade, tomate, frites, oeuf et filet de porc. 8,80 €  
**ELS 4 RIUS** : Salade, tomate, frites et escalope de poulet. 8,80 €  
**MEDITERRANI** : Salade, tomate, frites, oeuf et hamburger. 8,80 €  
**SANT NARCÍS** : Salade, tomate, frites, oeuf et Steak de veau. 8,80 €  
**TRAMUNTANA** : Oeufs frites et brouillés, pommes frites et "chorizo". 8,80 €  
**GERUNDA** : Oeufs sur le plat et frites. 6,50 €

## LA PIZZA

- 35.** Margarita. 7,90  
**39.** Hawaïen de jambon et ananas 8,90  
**36.** Jambon et fromage York. 8,90  
**37.** Thon et fromage. 8,90  
**38.** De quatre fromages. 9,80

## SANDWICHES FROIDS

(pain avec de la tomate)

- 78.** Jambon ibérique. 6,50  
**83.** Jambon doux York. 3,90  
**80.** Saucisse de Fuet. 3,90  
**79.** Thon. 3,90  
**81.** Fromage. 3,90

## SANDWICHES CHAUDES

- 84.** Filet porc "MAXI"  
 (+fromage+oignon+tomate+laitue+mayonnaise): 5,50  
**85.** Hamburger "MAXI"  
 (+fromage+oignon+tomate+laitue+mayonnaise): 5,50

- 86A.** Omelette au jambon. 4,50  
**86B.** Omelette au fromage. 4,50  
**86C.** Omelette de pommes de terre. 4,50  
**92.** Omelette nature. 3,90  
**87.** "Botifarra" (saucisse de porc catalane). 4,50  
**88.** Filet porc. 4,50  
**89.** Hamburger. 3,90  
**93.** Hot-dog. 3,70  
**90.** Bikini. Croque Monsieur. 3,90  
**91.** Bacon. 3,90

## SUPLÉMENTS

- + laitue: 0,40 €.  
 + tomate: 0,40 €.  
 + oignon: 0,40 €.  
 + mayonnaise: 0,50 €.  
 + allioli: 0,70 €.  
 + fromage: 0,70 €.  
 + pommes frites: 1,70 €.

VEGAN

T.V.A. inclus // +0.20 € a terrasse

www.restaurantemuseudelvi.cat

## LES "TAPAS" FROIDS

- 48.** "Escalivada". Oignon, aubergine et poivron au four). 4,95  
**52.** 6 Anchois marinés à l'ail et au persil. 4,20  
**49.** Artichauts confits de Navarre. 4,95  
**50.** Fromage "manchego" demi-séché. 4,95

- 42.** Jambon ibérique. 7,50  
**48.** Olives aux "mojo picón". 3,50  
**53.** Pain grillé avec ail, tomate et huile. 3,50  
**54.** Pain grillé avec de la tomate et de l'huile. 3,20

## LES "TAPAS" CHAUDS

- 65.** Raviolis aux pâtes farcies au bœuf et réduction vin doux de Malaga. 5,40  
**64.** Beignets de morue à l'encre noire de calmar et "allioli". 5,40  
**72.** Champignons sautés avec de l'ail et du persil. 4,50  
**73.** Ailes/petites cuisses de poulet marinés 4,20  
**63.** "Botifarra" (longue saucisse de porc catalane) avec "allioli". 5,50  
**71.** Omelette aux pommes de terre et à l'oignon. 4,50  
**59.** Palourdes fraîches grillées. 9,80  
**57.** Calmars à l'andalouse. 10,90  
**74.** Boulettes de soja. 4,20  
**61.** Calmar au romain. 9,00  
**58.** 6 Crevettes roses grillées. 9,80  
**52.** Poivrons de "Padrón". 6,00  
**55.** Poulpe à la galicienne. 14,50  
**60.** Moules cuites à la vapeur. 9,50  
**75.** "Patates braves". 4,00  
**69.** Croquettes. 5,00  
**76.** Petits "chorizos". 4,20

NEGRES 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 Fines	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)
René Barbier	Catalunya	15,95
Lambrusco Frizzante	Italia	9,90
De la casa	Catalunya	8,90 (50cl: 4,50)

BLANCS blancs

BLANCS	D.O.	€
Albariño	Rias Baixas	18,95
Marqué de Riscal "Verdejo"	Rueda	18,90
Marqués de Cáceres	Rioja	18,90
Marqués d'Allela	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)

VEGAN

- 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  
 Moscatell 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.restaurantemuseudelvi.cat

# MENU

### 1 er. plat à choisir

Melon au jambon



"Gaspacho"



Salade de quinoa, chou frisé e lentilles à la vinaigrette aux fruits secs.

Spaghetti Bolognaise

Avocat farci avec salade au thon

Cannellonis de pâtes fraîches farcies à la brandade de morue à l'ail confit et béchamel al pilpil

### 2 e. plat à choisir

Surlonge de bœuf à la sauce "Pedro Ximenez", pomme de terre cuite à la peau et asperges vertes. (+ 4 €).

Sole à la meunière et légumes sautés. (+2€)

Timbale de boeuf confit au fromage "Idiazábal" gratiné à Porto et légumes en tempura

Viande de poulet panée avec de la laitue, des tomates et des pommes de terre frites.

Butifarra aux haricots secs et des frites.



Crujiburger d'épinards, raisins secs, pignons de pin, à la citrouille et aux champignons sautés à l'ail et au persil.

### First dish to choose

Melon with ham



"Gaspacho"

Quinoa, kale and lentil salad with dried fruit vinaigrette.

Spaghetti Bolognaise

Avocado stuffed with salad with tuna

Fresh pasta cannelloni stuffed with cod brandade with garlic confit and bechamel al pilpil

### Second dish to choose

Beef sirloin with "Pedro Ximenez" sauce, cooked potato with skin and green asparagus. (+ € 4).

Sole with meuniere and sautéed vegetables. (+2€)

Beef timbale confit with "Idiazábal" cheese au gratin in Porto and vegetables in tempura

Chicken meat breaded with lettuce, tomato and fried potatoes.

Butifarra with haricot beans and french fries.

Crujiburger spinach, raisins, pine nuts, flax and pumpkin with mushrooms sautéed with garlic and parslev.

+ pain, 1 boisson, 1 dessert // + bread, 1 drink, 1 dessert

T.V.A. include // V.A.T included  
 +1 € OUTSIDE

16 €

www.restaurantemuseudelvi.cat