

# Jardí Restaurant

# El Celleret



## TAPES I PLATETS

### Pa de vidre amb tomàquet 3,50 €

*Pan de vidrio con tomate*  
Crystal bread with tomato sauce

### Pernil ibèric de gla (100 grs.) 19 €

*Jamón ibérico de bellota*  
Acorn-fed iberian ham

### Patates trumferoles amb romesco 6 €

*Patatas trumferoles con romesco*  
Trumferola potatoes with romesco sauce

### Croquetes casolanes (marisc, pernil ibèric o bolets) 2 € uni

*Croquetas caseras (marisco, jamón ibérico o setas)*  
Homemade croquettes (seafood, iberian ham or mushrooms)

### Bunyols de bacallà amb romesco 2 € uni

*Buñuelos de bacalao con romesco*  
Cod fritters with romesco sauce

### Coca d'escalivada i anxoves 9,5 €

*Coca de escalibada y anchoas*  
Flat-bread with grilled vegetables and anchovies

### Gaspatxo de tomàquet amb crostonets 8 €

*Gaspacho de tomate con picatostes*  
Gaspacho with croutons

### Esqueixada de bacallà amb tomàquet, ceba i olives 9,5 €

*Esqueixada de bacalao con tomate, cebolla y olivas*  
Salted cod esqueixada with tomato, onions and olives

### Amanida de tomàquet, maduixots, cireres, i formatge de cabra 11 €

*Ensalada de tomate, fresas, cerezas y queso de cabra*  
Tomato, strawberry and cherry salad with goat cheese

### Porc ibèric cruixent amb puré de poma 9€

*Crujiente de cerdo ibérico con puré de manzana*  
Crunchy iberian pork with apple purée

### Gall del Penedès al vi negre amb fruits secs i puré de patates 19,5€

*Gallo del Penedès al vino negro con frutos secos y puré de patatas*  
Penedès rooster in red wine sauce with dried fruits and potato purée

## BRASA

### Verdures de temporada a la brasa amb vinagreta de pèsols 11 €

*Verdura de temporada a la brasa con vinagreta de guisantes*  
Grilled seasonal vegetables with pea vinaigrette

### Musclos a la brasa amb tomàquet i vi blanc 9 €

*Mejillones a la brasa con tomate y vino blanco*  
Grilled mussels with tomato and white wine

### Calamar amb samfaina i salsa romesco 17 €

*Calamar con sanfaina y salsa romesco*  
Squid with sanfaina and romesco sauce

### Ploma de porc ibèric amb albergínia, tomàquet fresc, herbes i espècies 18 €

*Pluma de cerdo ibérico con berenjenas y salsa de tomate, hierbas y especias*  
Iberian pork with eggplants, tomato souce, herbs and spices

### Cua de rap (500 grs) amb salsa d'all tendre, vi blanc i patates 23 €

*Colita de rape con salsa de ajo tierno y vino blanco y patatas*  
Monkfish tail with potatoes and white wine sauce

### Arròs melós de peix i sípia (mín 2 pax) 15 € preu p/p

*Arroz meloso de pescado y sepia*  
Stewed rice with fish and cuttlefish

### Entrecot de vedella (400 grs) amb xalota al vi negre i espàrrecs a la brasa 27 €

*Entrecot de ternera con chalotas al vino tinto y espárragos a la brasa*  
Beef entrecote with red wine shallots and grilled asparagus

## POSTRES

### Taula de formatges amb mermelada, fruits secs i torradetes 8 €

*Tabla de quesos con mermelada, frutos secos y tostadas*  
Cheese platter with marmalade, dried fruits and toasts

### Amanida de fruita amb sorbet 6 €

*Ensalada de frutas con sorbete*  
Fruit salad with sorbet

### Pera al moscatell amb escuma de crema catalana 7 €

*Pera al Moscatel con espuma de crema catalana*  
Pear in Moscatel with catalan cream foam

### Cremós de xocolata amb pa, oli d'oliva i sal 7 €

*Cremoso de chocolate con pan, aceite de oliva y sal*  
Chocolate mousse with bread, olive oil and salt

### Carquinyolis i catànies amb una copa de moscatell Floralis 7 €

*Carquinyoles y catánies con una copa de moscatel Floralis*  
Carquinyolis and catànies with a glass of Floralis Moscatel



Por favor, comuniqué cualquier alergia o intolerancia alimentaria a nuestro personal.

Tenemos una lista de ingredientes de todos nuestros platos a su disposición

IVA INCLUIDO

[www.torres.es](http://www.torres.es)