



El Celler Del Museu



Reserves al Tel. 938 065 817 o a [info@elcellerdelmuseu.com](mailto:info@elcellerdelmuseu.com)

### PARA COMENZAR / PER COMENÇAR

<b>Ensalada del Museu ( brotes frescos con aceite de oliva virgen y vinagre de Jerez)</b>	7,50 €
Amanida del Museu ( brots frescos amb oli d'oliva verge i vinagre de Jerez)	
<b>Ensalada de queso de cabra y membrillo con vinagreta de mostaza</b>	8,60 €
Amanida de formatge de cabra i codony amb vinagreta de mostassa	
<b>Escalibada con anchoas / Escalivada amb anxoves</b>	8,10 €
<b>Mosaico de tomate "cor de bou" queso fresco y ventresca de atún</b>	9,10 €
Mosaic de tomàquet "cor de bou" formatge fresc i ventresca de tonyina	
<b>Burrata con compota de tomate y rucula / Burrata amb compota de tomàquet i ruca</b>	7,50 €
<b>Jamón ibérico con pan de coca con tomate</b>	15,50 €
Pernil iberic amb pa de coca amb tomàquet	
<b>Croquetas caseras de cocido (6U.) / Croquetes casolanes de carn d'olla (6U.)</b>	8,60 €
<b>Canelones caseros gratinados / Canelons casolans gratinats</b>	12,50 €
<b>Alubias pochadas con butifarra de Vic / Mongetes pochadas amb botifarra de Vic</b>	9,50 €
<b>Alubias pochadas con butifarra negra y panceta crujiente</b>	9,50 €
Mongetes pochadas amb botifarra negra i cansalada cruixent	
<b>Alubias pochadas estofadas con langostinos y piparra</b>	11,20 €
Mongetes pochadas estofades amb llagostins i piparra	

### PARA CONTINUAR / PER CONTINUA

<b>Entrecôte de buey brasa al aceite de tomillo / Entrecôte de bou brasa al oli de farigola</b>	15,50 €
<b>Meloso de ternera al vino tinto / Melós de vedella al vi negre</b>	12,50 €
<b>Espalditas de conejo confitado a la provenzal / Espatlles de conill confitat a la provençal</b>	11,50 €
<b>Cordero a la brasa / Xai a la brasa</b>	13,50 €
<b>Carrillera de iberico al Pedro Ximenez / Galta de porc al Pedro Ximenez</b>	11,50 €
<b>Codillo de lechon confitado / Braó de garri confitat</b>	12,60 €
<b>Butifarra de Pages / Botifarra de Pagès</b>	9,40 €
<b>Callos y cap i pota con garbanzos / Callos i cap i pota amb cigrons</b>	9,40 €

<b>Pollo Coquelet a l'ast / Pollastre coquelet a l'ast</b>	9,60 €
<b>Pan de coca tostado con tomate / Pa de coca torrat amb tomaquet</b>	1,90 €
<b>Servicio de pan / Servei de pa</b>	0,90 €

## **SUGERENCIAS DE TEMPORADA / SUGGERIMENTS DE TEMPORADA**

<b>Gaspacho andaluz con picadillo de marisco</b>	8,50 €
Gaspatxo andalus amb picada de marisc	
<b>Alcachofas laminadas con virutas de foie</b>	13,90 €
Carxofes laminades amb encenalls de foie	
<b>Esparragos trigueros con salsa romesco / Espàrrecs de marge amb salsa romesco</b>	10,60 €
<b>Pulpo a la gallega con patata nueva</b>	15,20 €
Pop a la gallega amb patata nova	
<b>Aguacate con endivias y salmón ahumado</b>	12,50 €
Alvocat amb endívies i salmó fumat	
<b>Hummus con sus crudites / Hummus amb les seves crudites</b>	7,50 €
<b>Morcilla de burgos crujiente / Botifarra de burgos cruixent</b>	8,90 €
<b>Secreto iberico a la plancha con confitura de arandanos</b>	12,20 €
Secret ibèric a la planxa amb confitura de nabius	
<b>Salmon fresco relleno de queso de cabra / salmon fresc farcit de formatge de cabra</b>	12,40 €
<b>Vieiras a la plancha con zocalo de berenjena</b>	15,60 €
Vieires a la planxa amb sòcol d'albergínia	
<b>Lomo de bacalao pochee con muselina de ajetes</b>	15,90 €
Llom de bacallà pochée amb muselina de alls tendres	

## **POSTRES**

<b>Tarta de queso casera / pastis de formatge de la casa</b>	4,20 €
<b>Miel y mato / Mel i mato</b>	4,20 €
<b>Coulant de chocolate / Coulant de xocolata</b>	5,20 €
<b>Helados variados (chocolate vainilla, turrón) / Gelats variats (xocolata vainilla, torró)</b>	4,20 €
<b>Sorbetes (limón, mandarina, frambuesas) / Sorbets (llimona, mandarina, gerds)</b>	4,20 €
<b>Carquiñolis de la casa (almendras) con vino dulce</b>	4,20 €
Carquinyolis de la casa (ametlles) amb vi dolç	
<b>Milhojas de hojaldre con crema y fresones</b>	5,20 €
Milfulls de pasta de full amb crema i maduixots	

<b>Tatin de manzana con helado de vainilla / Tatin de poma amb gelat de vainilla</b>	5,20 €
<b>Crepes rellenas de chocolate y azucar glas / Creps farcides de xocolata i sucre glas</b>	5,20 €
<b>Tiramisu con coulis de frambuesas / Tiramisu amb coulis de gerds</b>	5,20 €

**Tenemos a su disposicion la informacion de posibles alergenosen nuestros platos**

**Tenim a la seva disposició la informació de possibles al·lèrgens en els nostres plats**