

C A R T A

ENTRANTS

Pernil ibèric 100% Guijuelo	19€
Taula de formatges	16€
Taula d'embotits amb pa de coca	17€
Gyozas de pollastre	11€
Caneló de galta de vedella amb Idiazabal	10€
Caneló d'ànec i foie al graten	13€

TAPES

Braves tradicionals	5,80€
Calamars a l'andalusa	9,90€
Edamames a la brasa	7€
Croquetes tradicionals de carn de bullit	8€
Pebrots del padró	7,50€
Llagostins en tempura	9,90€
El nostre hummus	8€
Torrades de sardina fumada	6€
Pa de vidre	3,50€

ELS NOSTRES FREDS

Amanida de formatge de cabra i codonyat amb vinagreta	13€
Xató de Vilanova	14€
Carpaccio de tomàquet, rúcula, bacallà, tonyina, olivada negra i cruixent de kikos	15€
Carpaccio de carbassó	12€
Carpaccio de Black Angus amb parmesà i oli de Cazorla	16€
Tiradito de salmò amb salsa japonesa	12€

ARROSSOS

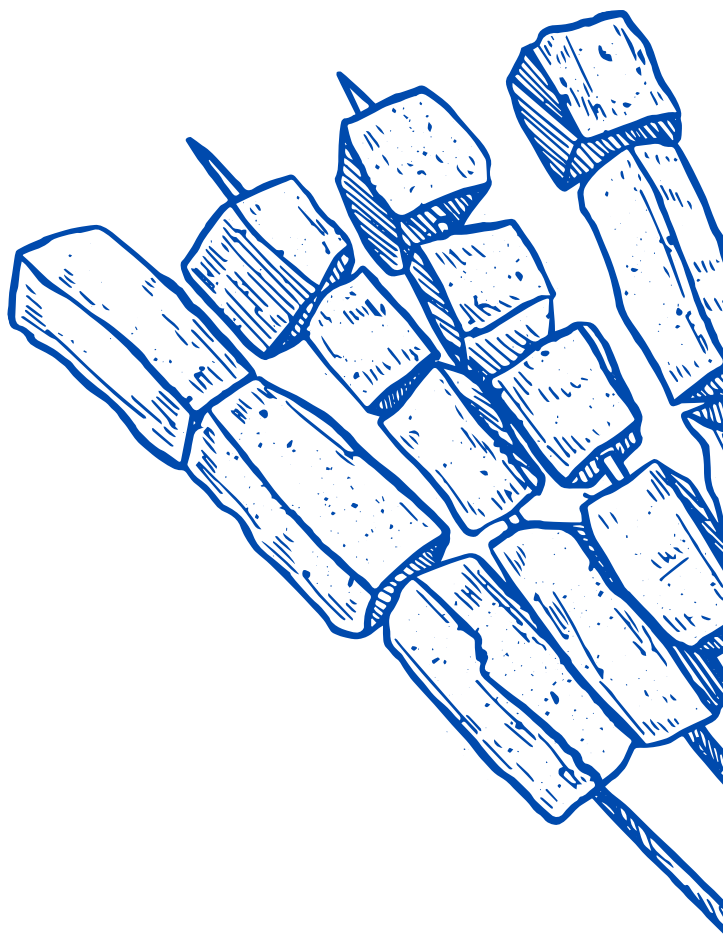
Arros melós de marisc	19€ pp
Arros melós de gamba vermella	21€ pp
Arros melós de llamàntol	23€ pp

*Tots els nostres arrossos son mínim per dues persones.



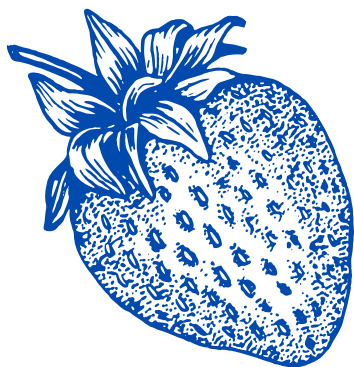
CARNS

Filet de vaca gallega a la brasa i patata al forn	19,90€
Xai a la brasa acompanyat de verdures i un suau allioli	18,90€
Butifarra artesana a la brasa amb guarnició	14€
Txuletón de Black Angus a la brasa (500gr / 750gr / 1kg)	49€/Kg
Entrecot de Black Angus a la brasa (350gr)	18€
Entranya de "Cebón Irlandés" a la brasa	15,90€
Steak tartar tallat a ganivet	15€
Magret d'ànec amb acompanyament	19€
Pollastre guisat	12€
hamburguesa de vedella 100% ECO al plat	13€



DEL MAR

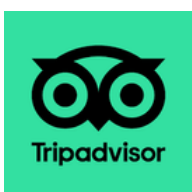
Gamba vermella	18€
Cloïsses a la marinera	13€
Tallarinas planxa	12€
Musclos al vapor	10€
Calamars amb all i julivert	13€
Calamarcets amb ceba caramel·litzada al PX sobre cremós de patata	14€
Bacallà amb parmentier gratinat amb allioli d'all confitats	16€
Tartar de tonyina i alvocat amb salsa teriyaki	15€
Tartar de salmò	15€
Tataki de tonyina amb hummus i salsa japonesa	17€



ENS PODEU TROBAR A



@anima_restaurant



Restaurant Ànima

www.restanima.com

I PER ACABAR...

Pastís de formatge amb crema catalana	6€
Tiramisú de Baileys	7€
Mort per xocolata	7€
Gelat de mojito amb menta fresca i gotes de rom (Alcohol opcional)	5€
logurt grec amb coulis de maduixes i mores	6€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6€
Gelat de moka i crema de cafè bombó	6€
Trufes de casa nostra	6€
Pastís de Kinder	7€

Per qualsevol intolerància o al·lèrgia consulti al nostre personal



VEGÀ



MARISC



LACTOSA



GLUTEN

C E L L E R

VINS BLANCS

VI JOVE	12€	
PERELADA BLANC PESCADOR. DO Empordà	13€	
LOS VERDES. DO Rueda	14€	
OREUS afruitat. DO Rias Baixas	15€	
MALVASIA SITGES. DO Penedès	19€	
JOSÉ PARIENTE Verdejo DO Rueda	21€	
LAUREATUS Albariño. DO Rias Baixas	25€	
JEAN LEON 3055 Chardonnay. DO Penedès	26€	
AUGUSTUS Chardonnay. DO Penedès	37€	
PISUERGA Verdejo DO Rueda	50€	
TORRES MILMANDA. DO Conca de Barberà	105€	

VINS ROSATS I CAVES

CLOS VIDAL ROSAT DO Penedès	16€	
MIQUEL PONS NURIA ROSE DO Penedès	18€	
CAVA Brut Nature o CAVA ROSAT DO Cava	15€	
MIQUEL PONS Brut Nature, Gran Reserva. DO Cava	21€	
SABATE I COCA MOSSET NATURE DO Corpinnat	37€	

VINS NEGRES

VI JOVE	12€	
QUINTA DAS TAPIAS. DO Mencía	15€	
CLOS DE NIT. DO Montsant	16€	
LETARGO CRIANÇA. DO Rioja	16€	
AVAN OAK. DO Ribera del Duero	17€	
SERÉ NEGRE. DO Montsant	17€	
BORDÓN criança. Do Rioja	18€	
MAS IGNEUS 2017. Do Priorat	19€	
FINCA EL ENCINAL ROBLE. DO Ribera del Duero	23€	
GRAN CAUS reserva. DO Penedès	37€	
VALDUERO 2 COTAS reserva. DO Ribera del Duero	49€	
CHATEAU HOSPITALET ROUGE 2020 DO Languedoc	59€	
RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 DO Rioja	99€	
FLOR de PINGUS 2019 DO Ribera del Duero	269€	
VEGA SICILIA UNICO 2012 DO Ribera del Duero	499€	