

C A R T A

ENTRANTS

Pernil ibèric de bellota	16,50€
Foie Mi-Cuit	14,50€
Taula d'embotits i formatge amb codonyat	17,90€
Gyozas cruixents	9,90€
Caneló de galta de vedella amb Idiazabal	11,90€
Caneló d'ànec i foie al graten	13,00€

TAPES

Braves tradicionals	6,50€
Calamars a l'andalusa	10,90€
Edamames a la brasa	7,90€
Croquetes tradicionals de carn de bullit	8,80€
Croquetes de calçots	9,90€
Llagostins en tempura	10,90€
El nostre hummus	8,90€
Tempura de verdures	9,50€
Pa de coca torrat	3,50€
Torrades d'anxova 2u	6,90€

Panet sense gluten 2,50€

ELS NOSTRES FREDS

Amanida de formatge de cabra amb pera.	12,90€
Xató de Vilanova	15,50€
Carpaccio de tomàquet, rúcula, bacallà, tonyina, olivada i cruixent de kikos	13,90€
Amanida clàssica	11,90€
Carpaccio de Black Angus amb parmesà i oli de Cazorla	16,50€
Carpaccio de gamba amb vinagreta de cítrics.	15,50€

ARROSSOS

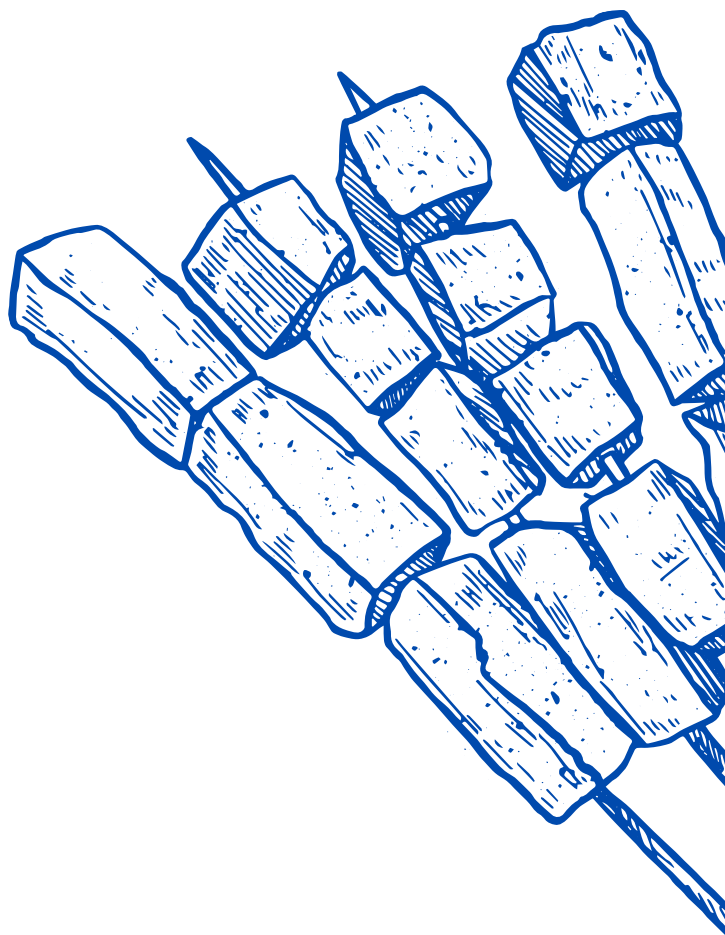
Arros melós de marisc	21€ pp
Arros melós de gamba vermella	23€ pp
Arros melós de llamàntol	26€ pp

*Tots els nostres arrossos son mínim per dues persones.



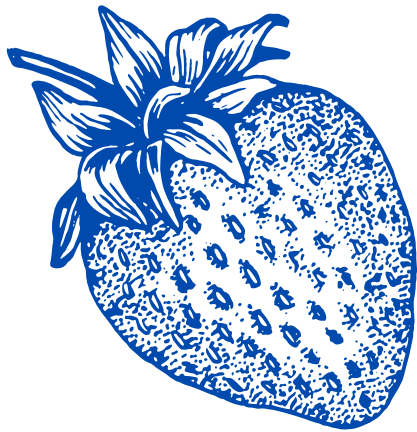
CARNS

Filet de vedella Nacional 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	13,90€
Txuletón de Black Angus a la brasa 500gr	29,50€
Entrecot a la brasa amb acompanyament (300gr)	18,90€
Entranya de "Cebón Irlandés" a la brasa	16,90€
Steak tartar tallat a ganivet	15,90€
Magret d'ànec sobre cremós de parmentier	17,90€
Bistec de vedella a la brasa amb guarnició	13,90€
Hamburguesa de vedella 100% ECO al plat	12,90€



DEL MAR

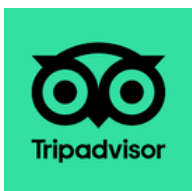
Escamarlanets al brandy	14,90€
Cloïsses a la marinera	12,90€
Tallarinas planxa	11,50€
Gambeta vermella saltejada	13,90€
Calamars amb all i julivert	13,90€
Calamarcets amb ceba caramel·litzada al PX sobre cremós de patata	15,50€
Bacallà sobre parmentier gratinat amb allioli d'alls confitats	16,90€
Tartar de tonyina amb maduixa i salsa teriyaki	15,90€
Tataki de tonyina amb hummus i salsa japonesa	17,50€



ENS PODEU TROBAR A



@anima_restaurant



Restaurant Ànima

www.restanima.com

I PER ACABAR...

El nostre famós pastís de formatge amb crema catalana cremada	7€
La Mort per xocolata	7€
Sorbet de mojito amb menta fresca i gotes de rom (Alcohol opcional)	6€
logurt grec amb coulis de maduixes i mores	6€
Pastís de Santiago amb Ratafia Russet	7€
Pastís Toblerone clàssic	7€
Tiramisú de Baileys	7€
Pastís de galeta Lotus	7€
Gelat de café Mokka amb crema de rom	6€
La nostra brutal torrija	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.	11,90€
MONJARDÍN chardonnay DO Navarra	13,90€
PITA verdejo. DO Rueda	15,50€
OREUS afruitat. DO Rias Baixas	16,90€
MALVASIA SITGES. DO Penedès	18,50€
EL PERRO VERDE. Verdejo DO Rueda	19,90€
ANADIGNA Albariño. DO Rias Baixas	22,90€
ABELLEROL(Sant Pere de Ribes) DO Penedès	23,00€
AUGUSTUS Chardonnay. DO Penedès	34,50€
RAÏMS La IMMORTALITAT DO Penedès	46,50€
TORRES MILMANDA 2018 DO Conca de Barberà	90,00€

VINS ROSATS I CAVES

VI JOVE ROSAT.	11,90€
MIQUEL PONS NURIA ROSE. DO Penedès	16,50€
CAVA Brut Nature o CAVA ROSAT DO Cava	15,00€
MIQUEL PONS Brut Nature, Gran Reserva. DO Cava	21,90€
SABATE I COCA MOSSET NATURE. DO Corpinnat	39,00€

VINS NEGRES

VI JOVE.	11,90€
QUINTA DAS TAPIAS. DO Mencía	14,90€
VIÑA ARTACHO crianza DO Rioja	16,00€
LETARGO crianza DO Rioja	16,90€
MARQUÉS DE VELILLA roble DO Ribera del Duero	17,50€
SERÉ NEGRE. DO Montsant	17,90€
BORDÓN crianza 2019 Do Rioja	19,00€
CLOS PENAT Do Priorat	21,00€
FINCA EL ENCINAL ROBLE. DO Ribera del Duero	22,90€
GRAN CAUS reserva. DO Penedès	35,50€
VELILLA reserva 2014 DO Ribera del Duero	39,00€
CHATEAU HOSPITALET ROUGE 2020 DO Languedoc	54,00€
RIOJA ALTA GRAN RESERVA 2011 904 DO Rioja	89,90€
FLOR de PINGUS 2019 DO Ribera del Duero	199,90€
VEGA SICILIA UNICO 2012 DO Ribera del Duero	399,90€