

CUINA  
INTEGRADORA

# ALBERT GUZMÁN

SANT CARLES DE LA RÀPITA

## CARTA DELIVERY I TAKE AWAY

### PLATS, PLATETS I PLATERETS

- 5,5€** Bao de tàrtar de tonyina amb salsa kimchie.
- 8,5€** Amanida de pollastre cruixent, PommyHouse i salsa cèsar.
- 14€** Foié mi-cuit amb anguila fumada, poma caramelitzada i crumble.
- 18€** Tàrtar de tonyina roja amb algues, envinagrats i ous d'arengada.
- 8,5€** Takoyaky, bunyols de pop amb salsa teriyaky, sèsam i algues (6u.)
- 2,5€/U** Croquetes de ceps, foié, pernil d'ànec i fils de patata.
- 5€** Bolets Court Bullon amb ou a baixa temperatura i foié.
- 3,5€/U** Llagostí embolicat amb pasta kataifi.
- 19,5€** Tàrtar 1900 de vaca madurada 30 dies amb envinagrats, salsa holandesa i cristalls de patata.
- 15€** Pop a la brasa amb papada, crema de pastanaga i salsa mia.

### ARROSSOS

- 18€** Arròs de gamba vermella a la brasa.
- 16€** Rissoto de ceps, foié i formatge d'ovella.
- 16,50€** Arròs de sepions de la punxa amb ceps i escamarlans .
- 15€** Arròs de marisc i crustacis.
- 15€** Arròs d'ànec acabat a la brasa.

### PEIX

- 18€** Llobarro al vapor amb verduretes i sopa thai.

### POSTRES

- 5€** Coulant de xocolata negra amb cor d'avellana.
- 5€** Pastís sacher banyat amb jasmí.
- 5€** Torrija caramelitzada.

### BODEGA

- 9,5€** Almodi D.O. Terra Alta, blanc, negre, rosat.
- 15€** Ilercavonia blanc garnatxa blanca D.O. Terra Alta.
- 13,5€** Palacio de vivero, verdejo D.O. Rueda.
- 19,5€** Traca i Mocador, negre D.O. Montsant .
- 15€** Cava Parxet.
- 19€** Cava Rimarts 24 rva.
- 40€** Bollinger Champagne SP Cuvee.