



TASTETS B ▶ DELICIOUS

ANY DEL XUIXO 11

- Varietat de xuixos 4

ARA LLEIDA PATRONAT, D.O COSTERS DEL SEGRE 18

- Vins de la D.O Costers del Segre 1-4

ARZUAGA RIBERA DEL DUERO 09

- Bombó Arzuaga 1
- "Callos" amb cigrons 2
- "Alfajores" amb mousse de foie (4u) 2
- Cuixetes de codorniu amb lleuger curri verd (4u) 3
- "Tacos" de garrí (3u) 3
- Fan d'Oro Arzuaga 3
- Rosae Arzuaga 3
- La Planta 3
- Pago Florentino 3
- Crianza Arzuaga 4

BOULANGERIE 01

- Berlina de xocolata 1
- Brioix de pernil dolç 1,5
- Brioix de formatge 1,5
- Pastís de poma de Girona 1,5
- Muffins 1,5
- Montadito de truita de patates 1,5
- Cafè 1,5
- Tallat 1,5

DEGUSTA CASTELLDEFELS 17

- Brownie amb crema de formatge i gerds 2
- Patates braves de l'Escola 2
- Fideuà de marisc 3

EXCELENCIAS Y DELICIAS DE CAMPANIA 07 08

- Taralli classici Napoletani 2
- Fresella Napoletana 3
- Fresella Vesuviana 3
- Fresella alla Carrettiera 3
- Fresella Scarolella 3
- Casatiello Napoletano 3
- Sfogliatella Napoletana 3
- Caprese di primavera 4
- Macarrons i Ragu 4
- Pastiera Napoletana 4

GIRONA EXCEL·LENT 12 13

- Arròs Empordanès 3
- Milfulls de trumfa amb botifarra negra, vinagreta de mel i herbes 3
- Assortiment de formatges del Ripollès 3
- Hamburguesa de poltre 3

HAWKER 45 (divendres) 03

- Bao de okonomiyaki 3
- Curri puff + salsa de cacauet 3
- Aletes de pollastre estil Thai 4
- Curri Rendang de vedella 4

KARAKALA 04

- Arayes de bledes (vegà) 3
- Babaganush (vegà) 3
- Falafel 4
- Hummus 4

LA CUINA A SILS 14

- Bunyols de poma 2
- Fideus a la cassola 3
- Cassola de mandonguilles amb sèpia i pèsols 4

LEÓN 06

- Plat de cecina 4

NIJI (dissabte) 03

- Mochis (varis sabors) 3

PINEDA DE MAR 16

- Cookies 1
- Brandada de bacallà 2
- Cupcakes 2,5
- Cucurutxo de fuet 3
- Cucurutxo de formatge Manxec 3
- Milfulls caramelitzats i gerds 3
- Vi negre 3
- Vi blanc 3
- Cucurutxo de pernil 4

REFRESCS 10

- Aigua 0,5l 1
- Cervesa 2
- Refrescs 2

RUTAS DEL VINO CASTILLA Y LEÓN 05

- Ruta del vi Rueda
 - Vi blanc Tres Olmos Verdejo 2018 i empanada de carn 2
 - Vi blanc Valdecuevas 2016 i empanada de carn 3

Ruta del vi Bierzoenoturismo

- Vi negre Mencia Palacio de Canedo i tapa de castanyes en almívar 2
- Vi blanc Godello Palacio de Canedo i tapa de castanyes 2

Ruta del vi Ribera del Duero

- Vi negre Pruno 2017 i tapa tosta de botifarra fregida de la Ribera 2
- Vi negre Criança Alidis i tapa tosta de botifarra fregida de la Ribera 2

Ruta del vi Arribes

- Vi Hacienda Zorita Crianza i tapa de xoriço zamorano 2
- Vi Sin Blanca 2016 Juan García i tapa de xoriço zamorano 2

Ruta del vi Toro

- Vi negre Madre Mía i tapa selecció ibèrica llom, xoriço i mini tosta de formatge "chillón" 2
- Vi negre jove Liberalia i tapa selecció ibèrica llom, xoriço i mini tosta de formatge "chillón" 2

Ruta del vi Cigales

- Vi rosat Quelías Rosé 2018 i tapa de formatge semicurat 2
- Vi rosat Lagar del Duque i tapa de formatge semicurat 2

Ruta del vi Arlanza

- Vi negre Cascajuelo Roble i tapa crema de botifarres amb caviar de pernil 2
- Vi rosat Señorío de Valdesneros i tapa crema de botifarres amb caviar de pernil 2

SHAQ SHUQ 02

- Shakshuka de la casa 4
- Shawarma 4

B ▶ DELICIOUS

Divendres 22 i dissabte 23 de març de 12 a 20 h

Diumenge 24 de març de 12 a 18 h

1 tiquet = 1 euro

TOSSA DE MAR 15

- Patata cim i tomba 2
- Botifarra dolça amb mel de Tossa 2
- Mar i muntanya de xocolata amb sal i herbes de bosc 3
- Fideus a la cassola 3
- Mandonguilles a l'estil de Tossa amb poma i cruixent d'arròs 3

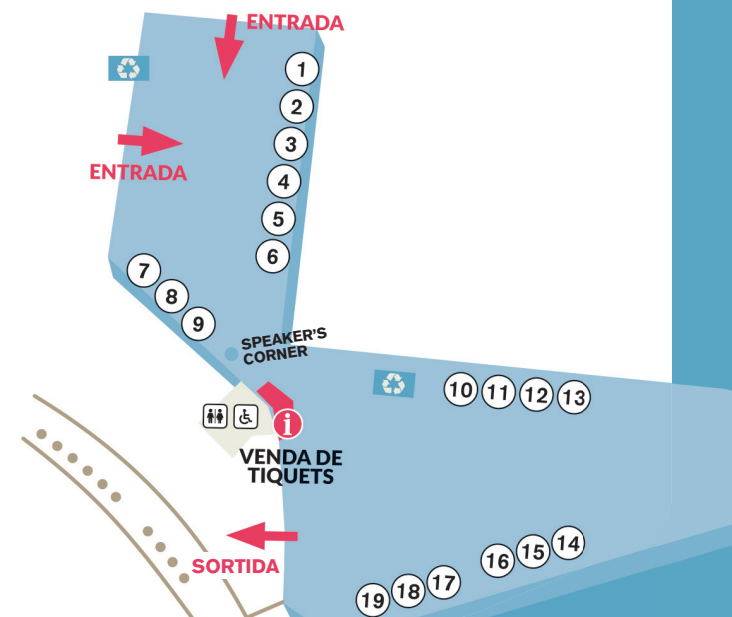
VILANOVA I LA GELTRÚ 19

- Sípia a la bruta (dv) 3
- Xató de Vilanova maridat d'una copa de vi (ds) 4
- Timbal de cebiche de tonyina maridat d'una copa de vi (ds) 4
- Calamars farcits de marisc maridat d'una copa de vi (ds) 4

THE SPEAKER'S CORNER

Divendres 22
 11.30 h Les Rutes del Vi de Castilla y León
 17 h Curs de fotografia gastronòmica amb el fotògraf gastronòmic Pablo Gil de FotoK

Dissabte 23
 12 h Presentació del 1er Viatge Gastronòmic a Japó a càrrec d'Altair i Roger Ortuño



AL·LÈRGENS





DEGUSTACIONES **B** DELICIOUS

ANY DEL XIUXO

- Variedad de "xiuxos" **11** 4

ARA LLEIDA PATRONAT, D.O COSTERS DEL SEGRE

- Vinos de la D.O Costers del Segre **18** 1-4

ARZUAGA RIBERA DEL DUERO

- Bombón Arzuaga **09** 1
- Callos con garbanzos **2**
- Alfajores con mousse de foie (4u) **2**
- Muslitos de codorniz con ligero curry verde (4u) **3**
- Tacos de cochinito (3u) **3**
- Fan d'Oro Arzuaga **3**
- Rosae Arzuaga **3**
- La Planta **3**
- Pago Florentino **3**
- Crianza Arzuaga **4**

BOULANGERIE

- Berlina de chocolate **01** 1
- Brioche de jamón dulce **1,5**
- Brioche de queso **1,5**
- Pastel de manzana de Girona **1,5**
- Muffins **1,5**
- Montadito de tortilla de patatas **1,5**
- Café **1,5**
- Cortado **1,5**

DEGUSTA CASTELLDEFELS

- Brownie con crema de queso y frambuesas **17** 2
- Patatas bravas de la Escuela **2**
- Fideuá de marisco **3**

EXCELENCIAS

Y DELICIAS DE CAMPANIA

- Taralli classici Napoletani **07** **08** 2
- Fresella Napoletana 3
- Fresella Vesuviana 3
- Fresella alla Carrettiera 3
- Fresella Scarolella 3
- Casatiello Napoletano 3
- Sfogliatella Napoletana 3
- Caprese di primavera 4
- Macarrones y Ragu 4
- Pastiera Napoletana 4

GIRONA EXCEL-LENT

- Arroz Empordanés **12** **13** 3
- Milhojas de patatas con morcilla negra, vinagreta de miel y hierbas 3
- Surtido de quesos del Ripollès 3
- Hamburguesa de potro 3

HAWKER 45 (viernes)

- Bao de okonomiyaki **03** 3
- Curry puff + salsa de cacahuete 3
- Alitas de pollo *estilo thai* 4
- Curry Rendang de ternera 4

KARAKALA

- Arayas de acelgas (vegano) **04** 3
- Babaganush (vegano) **3**
- Falafel 4
- Hummus 4

LA CUINA A SILS

- Buñuelos de manzana **14** 2
- Fideos a la cazuela 3
- Cazuela de albóndigas con sepia y guisantes 4

LEÓN

- Plato de cecina **06** 4

NIJI (sábado)

- Mochis (varios sabores) **03** 3

PINEDA DE MAR

- Cookies **16** 1
- Brandada de bacalao 2
- Cupcakes 2,5
- Cucurucho de fuet 3
- Cucurucho de queso Manchego 3
- Milhojas caramelizadas y frambuesas 3
- Vino tinto **3**
- Vino blanco **3**
- Cucurucho de jamón 4

REFRESCS

- Agua 0,5l **10** 1
- Cerveza 2
- Refrescos **2**

RUTAS DEL VINO CASTILLA Y LEÓN

Ruta del vino Rueda **05**

- Vino blanco Tres Olmos Verdejo 2018 y empanada de carne **2**
- Vino blanco Valdecuevas 2016 y empanada de carne **3**

Ruta del vino Bierzoenoturismo

- Tinto Mencia Palacio de Canedo y tapa de castañas en almíbar **2**
- Blanco Godello Palacio de Canedo y tapa de castañas **2**

Ruta del vino Ribera del Duero

- Vino tinto Pruno 2017 y tapa tosta de morcilla frita de la Ribera **2**
- Vino tinto Crianza Alidis y tapa tosta de morcilla frita de la Ribera **2**

Ruta del vino Arribes

- Vino Hacienda Zorita Crianza y tapa de chorizo zamorano **2**
- Vino Sin Blanca 2016 Juan García y tapa de chorizo zamorano **2**

Ruta del vino Toro

- Vino tinto Madre Mía y tapa Selección Ibérica lomo, chorizo y minitosta de queso Chillón **2**
- Vino tinto joven Liberalia y tapa Selección Ibérica lomo, chorizo y mini tosta de queso Chillón **2**

Ruta del vino Cigales

- Vino rosado Quelías Rosé 2018 y tapa de queso semicurado **2**
- Vino rosado Lagar del Duque y tapa de queso semicurado **2**

Ruta del vino Arlanza

- Vino tinto Cascajuelo Roble y tapa de crema de morcillas con caviar de jamón **2**
- Vino rosado Señorío de Valdesneros y tapa de crema de morcillas con caviar de jamón **2**

SHAQ SHUQ

- Shakshuka de la casa **02** 4
- Shawarma 4

B DELICIOUS

Viernes 22 y sábado 23 de marzo de 12 a 20 h

Domingo 24 de marzo de 12 a 18 h

1 tiquet = 1 euro

TOSSA DE MAR

- Patata "cim i tomba" **15** 2
- Butifarra dulce con miel de Tossa 2
- Albóndigas al estilo de Tossa con manzana y crujiente de arroz 3
- Fideos a la cazuela 3
- Mar y montaña de chocolate con sal y hierbas del bosque 3

VILANOVA I LA GELTRÚ

- Sepia a la bruta (vie) **19** 3
- "Xató" de Vilanova maridado de una copa de vino (sáb) 4
- Timbal de ceviche de atún maridado de una copa de vino (sáb) 4
- Calamares rellenos de marisco maridado de una copa de vino (sáb) 4

THE SPEAKER'S CORNER

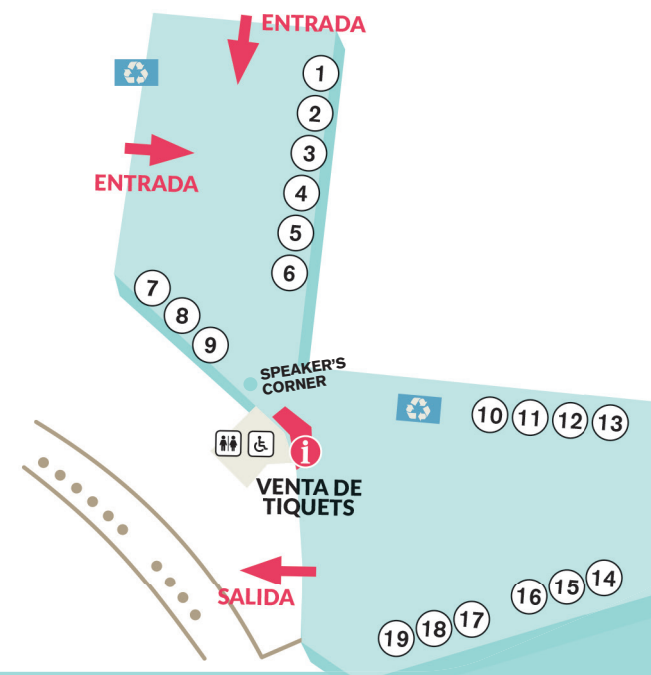
Viernes 22

11.30 h Las Rutas del Vino de Castilla y León

17 h Curso de fotografía gastronómica con el fotógrafo gastronómico Pablo Gil de

Sábado 23

12 h Presentación del 1er Viaje Gastronómico al Japón a cargo de Altair y Roger Ortuño



ALÉRGENOS

