

Sargantana

Restaurant & Terrassa

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida tèbia de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de fruits secs i mel
Ensalada tibia de queso de cabra gratinado con vinagreta de frutos secos y miel

9,50€
●●●●

Amanida Cèsar amb anxoves i crispis de ceba tendra
Ensalada César con anchoas y crispis de cebolleta

9,50€
●●●●

Croquetes de rostit
Croquetas de asado

8,50€
●●●●

Carpaccio de vedella amb escates de parmesà i vinagreta de mostassa a l'antiga
Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y vinagreta de mostaza a la antigua

11,00€
●●●●

Gaspatxo de maduixes amb formatge cremós, encenalls d'ibèric i aroma de menta
Gaspacho de fresas con queso cremoso, virutas de ibérico y aroma de menta

9,50€
●●●●

ARROSSOS I PASTES · ARROCES Y PASTAS

Pad Thai de pollastre i gambes amb verdures i soja
Pad Thai de pollo y gambas con verduritas y soja

12,00€
●●●●

Paella de marisc del Mediterrani (mínim 2 persones)
Paella de marisco del Mediterráneo (mínimo 2 personas)

15,00€
●●●●

*Els nostres arrossos són fets al moment (20 minuts)
*Nuestros arroces están hechos al momento (20 minutos)

PEIX · PESCADO

Tataki de tonyina amb salsa teriyaki, tàrtar de tomàquet i alls tendres
Tataki de atún con salsa teriyaki y tartar de tomate y ajos tiernos

14,50€
●●●●●●

Llom de bacallà gratinat amb all i oli de mel i pinyons
Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel y piñones

14,50€
●●●●

Suprema de salmó amb salsa de llima i parmentier de pèsols
Suprema de salmón con salsa de lima y parmentier de guisantes

14,00€
●●●●

Cua de rap a la catalana amb patata, ceba i cloïsses
Cola de rape a la catalana con patata, cebolla y almejas

18,00€
●●●●

CARN · CARNE

Entrecot de vedella de Girona (400 g) amb guarnició de verdures i patates
Entrecot de ternera de Gerona (400 g) con guarnición de verduras y patatas

16,50€

Pit de pollastre a la planxa amb salsa de mostassa de Dijon i mel (servida a part)
Pechuga de pollo a la plancha con salsa de mostaza de Dijon y miel (servida a parte)

12,50€
●●●●

Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie i reducció de Pedro Ximénez
Solomillo de ternera de Gerona con escalope de foie y reducción de Pedro Ximénez

18,50€
●●●●

Magret d'ànec amb puré de poma al forn i salsa de taronja sanguina
Magret de pato con puré de manzana al horno y salsa de naranja sanguina

14,50€
●●●●

POSTRES · POSTRES

Amanida de fruites naturals amb sorbet de mandarina
Ensalada de fruta natural con sorbete de mandarina

5,50€

Copa de iogurt amb sorbet de gerds
Copa de yogur con sorbete de frambuesas

5,00€
●●●●

Crumble de poma al forn amb gelat de vainilla i salsa toffe
Crumble de manzana al horno con helado de vainilla y salsa toffe

5,50€
●●●●

Timbal de mató amb mermelada de figues, fruits secs i mel
Timbal de mató con mermelada de higos, frutos secos y miel

6,00€
●●●●

Assortiment de gelats i sorbets al gust
Surtido de helados y sorbetes al gusto

5,50€
●●●●

Pecat de xocolata (coulant de xocolata amb gelat de vainilla)
Pecado de chocolate (coulant de chocolate con helado de vainilla)

6,50€
●●●●

Preus amb 10% d'IVA inclòs. Precios con 10% IVA incluido

- Crustacis / Crustáceos
- Fruits secs / Frutos secos
- Gluten / Gluten
- Mol·luscs / Moluscos
- Peix / Pescado
- Llavors de sèsam / Semillas de sésamo
- Tramussos / Altramuces
- Soja / Soja
- Sulfits i SO₂ / Sulphites and SO₂
- Mostassa / Mostaza
- Api / Apio
- Làctics / Lácteos
- Ou / Huevo

*Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, aquest establiment posa la seva disposició informació dels plats que ofereix. Si us plau consulti al nostre personal
*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, este establecimiento pone a su disposición información de los platos que se ofrecen en este menú. Por favor, consulte a nuestro personal

Sargantana

Restaurant & Terrassa

STARTERS · ENTRÉES

Warm goat's cheese salad with honey and nut vinaigrette dressing
Salade tiède de fromage de chèvre et sa vinaigrette aux fruits secs et au miel

9,50€
●●●●

Caesar salad with anchovies and spring onion crisps
Salade César aux anchois et aux crispies de ciboulette

9,50€
●●●●

Roast chicken croquettes
Croquettes de rôti

8,50€
●●●●

Beef carpaccio with parmesan flakes and mustard vinaigrette
Carpaccio de veau, copeaux de parmesan et vinaigrette de moutarde à l'ancienne

11,00€
●●●●

Strawberry gazpacho with creamy cheese, Iberian ham shavings and mint aroma
Gaspacho de fraises au fromage crémeux, copeaux de jambon ibérique et arôme de menthe

9,50€
●●●●

RICE AND PASTA · RIZ ET PÂTES

Chicken and prawn Pad Thai with baby vegetables and soya
Pad Thai de poulet et crevettes roses aux légumes et à la sauce soja

12,00€
●●●●

Mediterranean seafood paella (minimum 2 people)
Paella aux fruits de mer de la Méditerranée (minimum 2 personnes)

15,00€
●●●●

*Our rice dishes are made to order (20 minutes)
*Nos riz sont préparés au moment-même (20 minutes)

FISH · POISSON

Tuna tataki with teriyaki sauce, garlic shoots and tomato tartar
Tataki de thon à la sauce teriyaki et tartare de tomates à l'ail frais

14,50€
●●●●●●

Cod fillet gratin with honey and pine nut aioli
Filet de morue gratiné, aioli au miel et pignons

14,50€
●●●●

Salmon supreme with lime sauce and green pea parmentier
Suprême de saumon sauce au citron vert et parmentier de petits pois

14,00€
●●●●

Catalan-style monkfish tail with potatoes, onion and clams
Queue de lotte à la catalane avec pommes de terre, oignons et palourdes

18,00€
●●●●

MEAT · VIANDE

Girona beef steak (400 g) with vegetable garnish and potatoes
Entrecôte de veau de Gérone (400 g) aux légumes et aux pommes de terre

16,50€
●●●●

Grilled chicken breast with Dijon mustard and honey sauce (served separately)
Blanc de poulet grillé et sa sauce à la moutarde de Dijon et au miel (servie à part)

12,50€
●●●●

Girona beef tenderloin with foie gras escalope and Pedro Ximenez reduction
Filet de veau de Gérone avec escalope de foie gras et réduction de Pedro Ximénez

18,50€
●●●●

Duck magret with apple puree and blood orange sauce
Magret de canard à la purée de pommes au four et sauce à l'orange sanguine

14,50€
●●●●

DESSERTS

Fresh fruit salad with mandarin sorbet
Salade de fruits frais et sorbet à la mandarine

5,50€
●●●●

Yogurt cup with raspberry sorbet
Verrine de yaourt et son sorbet aux framboises

5,00€
●●●●

Apple crumble with vanilla ice cream and caramel sauce
Crumble aux pommes cuit au four avec glace à la vanille et sauce au caramel

5,50€
●●●●

Cheese curd timbale with fig jam, nuts and honey
Timbale de fromage blanc à la confiture de figues, aux fruits secs et au miel

6,00€
●●●●

Selection of ice cream and sorbet
Assortiment de glaces et sorbets de votre choix

5,50€
●●●●

Chocolate sin (chocolate coulant with vanilla ice cream)
Péché au chocolat (coulant au chocolat et glace vanille)

6,50€
●●●●

VAT included / VAT compris

- Crustaceans / Crustacé
- Nuts / Fruits à coques
- Gluten / Gluten
- Molluscs / Mollusques
- Fish / Poisson
- Sesame seeds / Sesame
- Lupins / Lupins
- Soja / Soja
- Sulphites and SO₂ / Sulfites et SO₂
- Mustard / Moutarde
- Celery / Céleri
- Milk / Lait
- Egg / Oeufs

*For those with allergies or intolerances, this establishment provides information about the dishes on the menu. Please ask our staff.
*À l'attention des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Cet établissement met à votre disposition des informations sur les plats proposés dans le menu. Veuillez consulter notre personnel.