

VÍTRIC

TAVERNA GASTRONÒMICA

Per compartir

Para compartir | To share

Croquetes de múrgoles a la crema	2 €/u.
-Croquetas de colmenillas a la crema	
-Creamed morels and croquettes	
Cors de carxofa farcides de gamba a la brasa	14€
-Corazones d alcachofa rellenas de gamba a la brasa	
-Stuffed grilled artichokes with prawns	
Farcellets de capipota amb samfaina (2u.)	8 €
-Farcellet de "capipota con sanfaina	
-Beef "capipota" bundle with catalan "samfaina"	
Pèsols amb tripetes de bacallà	12 €
-Guisantes con tripitas de bacalao	
-Peas with cod tripes	

Entrants

Entrantes | Starters

Steak tàrtar amb crema d'ou ferrat	15 €
-Steak tartar con crema de huevo frito	
- <i>Steak tartar with fried egg cream</i>	
El nostre "ramen" mar i muntanya	6 €
-Nuestro "ramen" mar y montaña	
-Our calamari and pork "ramen"	
Ous en dues coccions amb <i>parmentier</i> i foie a la brasa	11 €
-Huevos en dos cocciones con <i>parmentier</i> y foie a la brasa	
-Twice cooked eggs with <i>parmentier</i> and grilled <i>foie</i>	

L'Arròs...

El arroz... | ... Rice

- De magret d'ànec a la brasa amb bolets** **20 €**
-De magret de pato a la brasa con setas
-grilled duck breast and mushrooms

Peixos

Pescado | Fish

- Rap amb paxeta cruixent, calçots i romesco** **19 €**
-Rape con panceta crugiente, calçots i romesco
-Monkfish with crunchy bacon, spring onions and romesco sauce
- Bacalla al pil-pil d'espíulina** **18 €**
-Bacalao al pil-pil de espíulina
-Cod loin with spirulina pil-pil sauce

Carns

Carnes | meat

- Garri cruixent amb *chutney* i esferes de poma** **19 €**
-cochinillo crujiente con *chutney* y esferas de manzana
-Crispy piglet with chutney and apple spheres
- Pollastrò en dues coccions a la catalana** **18 €**
-Picantón en dos cocciones a la catalana
-*Catalan style twice cooked chicken*
- Llom baix de vaca vella a la brasa amb nyàmeres** **18 €**
-Lomo bajo de vaca vieja a la brasa con *tupinambour*
-Grilled sirloin steak with jerusalem artichokes

Postres

Postres | desserts

Cremòs de quatre xocolates	7 €
-Cremoso de cuatro chocolates -Four chocolates creamy	
El nostre menjablanc amb gerds	6 €
-Nuestro "menjablanc" con frambuesa -Our "menjablanc" with raspberry	
Mousse de mascarpone i pera al Oporto	7,5 €
-mascarpone cheese mousse with pear and Oporto's sweet wine	
Finger caramel, platan i cruixent de praliné	6.5 €
-Finger de caramelo, platano i crujiente de praliné -Crunchy pralinee, banana and caramel finger	

C/ Santa Anna 24, 43201 (Reus)

977 43 36 73 | Vitricrestaurant.com

📷 VitricRestaurant #EnSentiràsParlarAREusDelMon

VÍTRIC TAVERNA
GASTRONÒMICA