

# FARGA

BARCELONA

## PER PICAR PARA PICAR

---

<b>Croquetes Casolanes de Carn Trufada</b>	<b>5.90€</b>
Croquetas Caseras de Carne Trufada	
<b>Torradetes de Foie Mi Cuit amb Mermelada de Gerds i Caramel d'Oporto</b>	<b>11.95€</b>
Tostaditas de Foie Mi Cuit con Mermelada de Frambuesa y Caramelo de Oporto	
<b>Calamarsets a la Planxa amb All i Julivert</b>	<b>7.40€</b>
Calamarcitos a la Plancha con Ajo y Perejil	
<b>Anxoves del Cantàbric amb Torradetes de Pa amb Tomàquet</b>	<b>11.60€</b>
Anchoas del Cantábrico con Tostaditas de Pan con Tomate	
<b>Llagostins en Tempura amb Salsa de Soja</b>	<b>11.85€</b>
Langostinos en Tempura con salsa de Soja	
<b>Encenalls de Pernil Ibèric de Glà i Pa de Coca amb Tomàquet</b>	<b>17.95€</b>
Virutas de Jamón Ibérico de Bellota	
<b>Bunyols de Bacallà Casolans</b>	<b>6.60€</b>
Buñuelos de Bacalao Caseros	

## ENTRANTS FREDS ENTRANTES FRIOS

---

<b>Amanida de Bombons de Foie amb Vinagreta de Gerds i Ametlles</b>	<b>9.45€</b>
Ensalada de Bombones de Foie con Vinagreta de Frambuesa y Almendras	
<b>Amanida de Cuixa de Guatlla Escabetxada amb Raïm i Pinyons</b>	<b>7.60€</b>
Ensalada de Muslo de Codorniz Escabechada con Uvas y Piñones	
<b>Amanida de Rúcula amb Tomàquet Italià i Mozzarella de Búfala amb Vinagreta de Pesto</b>	<b>7.80€</b>
Ensalada de Rúcula con Tomate Italiano y Mozzarella de Búfala con Vinagreta de Pesto	
<b>Amanida de Formatge de Cabra i Nous amb Vinagreta de Mango</b>	<b>8.70€</b>
Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Vinagreta de Mango	
<b>Rotllet de Carpaccio Vedella i Formatge de Cabra amb Oli d'Herbes</b>	<b>8.20€</b>
Rollito de Carpaccio de Ternera y Queso de Cabra con Aceite de Hierbas	

## ENTRANTS CALENTS ENTRANTES CALIENTES

---

<b>Ous Estrellats al Nostre Estil</b>	<b>5.90€</b>
Huevos Estrellados a Nuestro Estilo	
<b>Llenties del Puy Estofades amb Foie Poêlé</b>	<b>9.30€</b>
Lentejas del Puy Estofadas con Foie Poêlé	
<b>Estofat de Cigrons amb Peus de Porc i Carxofes</b>	<b>8.60€</b>
Estofado de Garbanzos con Pies de Cerdo y Alcachofas	
<b>Sopa de Peix a l'Estil Mediterrani amb Arròs Salvatge Melós</b>	<b>7.60€</b>
Sopa de Pescado al Estilo Mediterráneo con Arroz Salvaje Meloso	
<b>Pèsols saltejats amb Alls Tendres, Pernil i Calamarsets</b>	<b>7.60€</b>
Guisantes Salteados con Ajo Tierno, Jamón y Calamarcitos	
<b>Assortiment de Verdures de l'Hort a la Graella amb Oli Verge i Romesco</b>	<b>8.90€</b>
Surtido de Verduras de la Huerta a la Parrilla con Aceite Virgen y Romesco	
<b>Crema de Carbassa amb Torrada de Brie i Ou de Guatlla</b>	<b>8.70€</b>
Crema de Calabaza con Tostadita de Brie y Huevo de Codorniz	
<b>Mil Fulls de patata i Pop Gratinats amb All i oli</b>	<b>9.60€</b>
Mil hojas de Patata y Pulpo Gratinados con "All-i-oli"	
<b>Crema de Llamàntol amb Mongetes Blanques i Vieira a la Paella</b>	<b>9.50€</b>
Crema de Bogavante con Judías Blancas y Vieiras a la Sartén	

8% IVA no inclòs/IVA no incluido

20% Suplement Terrassa/ Suplemento Terraza

# FARGA

BARCELONA

## PASTES I ARROSSOS PASTAS Y ARROCES

---

<b>Rigatoni amb Pesto i Mozzarella de Búfala Fresca</b>	<b>7.60€</b>
Rigatoni con Pesto y Mozzarella de Búfala Fresca	
<b>Canelons Trufats y Gratinats amb Idiazabal</b>	<b>8.50€</b>
Canelones Trufados y Gratinados con Idiazabal	
<b>Risotto de Duet d'Arrossos amb Trompeta Negra i Oli Gíngebre</b>	<b>8.70€</b>
Risotto de Duo de Arroces con Trompeta Negra y Aceite de Jengibre	
<b>Tagliatelle amb Assortit de Botifarres i Gírgoles</b>	<b>7.85€</b>
Tagliatelle con Surtido de Butifarras y Gírgolas	
<b>Raviolis de Foie a la Crema i Saltejat d'Espinacs i Pinyons</b>	<b>8.70€</b>
Raviolis de Foie a la Crema y Salteado de Espinacas y Piñones	
<b>Arròs Caldós de Rap i Cloïsses</b>	<b>11.60€</b>
Arroz Caldoso de Rape y Almejas	

## PEIXOS PESCADOS

---

<b>Bacallà Confitat amb All i oli Gratinat i Tomàquet d'Herbes</b>	<b>12.50€</b>
Bacalao Confitado con All-i-oli Gratinado y Tomate de Hierbas	
<b>Rap amb Alls Fregits i Patata al Forn</b>	<b>21.45€</b>
Rape con Refrito de Ajos y Patata al Horno	
<b>Fricandó de Llagostins i Bolets de Temporada</b>	<b>9.75€</b>
Fricandó de Langostinos y Setas de Temporada	
<b>Lluç al Vapor d'Algues amb Verdures Naturals</b>	<b>16.40€</b>
Merluza al Vapor de Algas con Verduras Naturales	
<b>Tonyina a la Planxa amb Mango i Pernil a la paella</b>	<b>17.20€</b>
Atún a la Plancha con Mango i Jamón a la sartén	
<b>Filets de Llobarro Fresc amb Maionesa d'Alfàbrega i Rúcula</b>	<b>18.15€</b>
Filetes de Lubina fresca con Mayonesa de Albahaca y Rúcula	

## CARNS CARNES

---

<b>Pollastre a la Graella amb Adob Provençal i Patates al forn</b>	<b>11.50€</b>
Pollo a la Parrilla con Adobo Provenzal y Patatas al horno	
<b>Cuixa d'Ànec Confitada amb Coulis de Figes i Pera al Cava</b>	<b>13.65€</b>
Muslo de Pato Confitado con Coulis de Higos y Pera al Cava	
<b>Garrinet al forn a les Dues Coccions amb Tatin de Poma</b>	<b>21.60€</b>
Cochinillo al Horno a las Dos Cocciones con Tatin de Manzana	
<b>Carré de Xai amb All i oli de Curri i Xips de luca</b>	<b>21.45€</b>
Carré de Cordero con All-i-oli de Curri y Chips de Yuca	
<b>Carpaccio de Vedella i Foie amb Poma Caramelitzada</b>	<b>14.85€</b>
Carpaccio de Ternera y Foie con Manzana Caramelizada	
<b>Entrecot de Vedella a la Graella amb Espàrrecs Verds</b>	<b>16.00€</b>
Entrecot de Ternera a la parrilla con Espárragos Verdes	
<b>Filet de Vedella amb Salsa de Múrgules i Risotto Parmesà</b>	<b>19.80€</b>
Solomillo de Ternera con Salsa de Morillas y Risotto Parmesano	
<b>Hamburguesa de Vedella amb Ceba Confitada</b>	<b>11.90€</b>
Hamburguesa de Ternera con Cebolla Confitada	
<b>Hamburguesa amb Formatge de Cabra</b>	<b>13.10€</b>
Hamburguesa con Queso de Cabra	

8% IVA no inclòs/IVA no incluido

20% Suplement Terrassa/ Suplemento Terraza