

# LA TORRE DE CODORNÍU

## To share

---

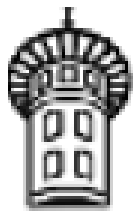
Assortment of olives	3€
Bread with tomato	3,5€
Chips	2,5€
'Bravas' potatoes	7,5€
Croquettes of the day	2.2€/ud
Iberian ham and bread with tomato	22€
Cheeseboard	21€ - 1/2 14€
Charcuterie board	18€
Iberian tomato salad with smoked sardine and Modena vinaigrette	14€
Spinachs and burrata salad with truffle vinaigrette	16€
Steak tartare with Ras el Hanout emulsion	18€
Sautéed mushrooms, blood sausage and truffle	19.5€
Chips, truffle and spring garlic omelette	18€
Beef carpaccio with parmesan and foie	18€
Mushroom carpaccio with truffle vinegar	12€

## Main course

---

Roasted chicken cannelloni with wild mushrooms	18€
Sirloin with artichokes and perigueux sauce	26€
Tender veal with celery parmentier	17,5€
Turbot with herb pil-pil and vegetables	22€
Croaker with wild mushrooms	20€
Mountain rice and mushrooms	22€/pp
Black rice with squid and clams	22€/pp
Rice with shrimp and artichokes	22€/pp

\*All rice dishes are for 2 people min.



# LA TORRE DE CODORNÍU

## Para compartir

---

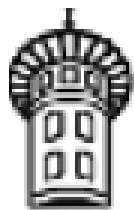
Surtido de olivas	3€
Pan con tomate	3,5€
Chips	2,5€
Bravas	7,5€
Jamón ibérico con pan con tomate	22€
Croquetas del día	2.2€/ud
Tabla de quesos	21€ - 1/2 14€
Tabla de embutidos	18€
Ensalada de tomate ibérico con sardina ahumada y vinagreta de módena	14€
Ensalada de brotes verdes y burrata con vinagreta trufada	16€
Steak tartar con emulsión de ras el hanout	18€
Salteado de setas, morcilla y trufa	19.5€
Tortilla de chips, ajos tiernos y trufa	18€
Carpaccio de champiñones con vinagreta trufada	12€
Carpaccio de ternera parmesano y foie	18€

## Segundos

---

Canelón de pollo rustido con setas silvestres	18€
Solomillo con alcachofas y salsa perigueux	26€
Meloso de ternera con parmentier de apionabo	17.5€
Rodaballo con pil-pil de hierbas y verduras salteadas	22€
Corvina con setas de temporada	20€
Arroz de montaña con setas de temporada	22€/pax
Arroz negro con calamar y almejas	22€/pax
Arroz con gambitas y alcachofas	22€/pax

\*Todos los arroces mínimo para 2 personas.



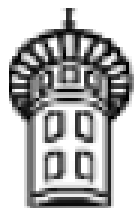
# LA TORRE DE CODORNÍU

## Per compartir

## Segons

Assortiment d'olives	3€	Caneló de pollastre rostit amb bolets de temporada	18€
Pa amb tomàquet	3,5€	Filet de vedella, carxofes i salsa perigueux	26€
Xips	2,5€	Melós de vedella amb parmentier de api-nap	17.5€
Braves	7.5€	Turbot amb pil-pil d'herbes i verdures saltejades	22€
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet	22€	Corvina amb bolets de temporada	20€
Croquetes del dia	2.2€/ud	Arròs de muntanya amb bolets de temporada	22€/pax
Taula de formatges	21€ - 1/2 14€	Arròs negre amb calamar i cloïsses	22€/pax
Taula d'embotits	18€	Arròs amb gambetes i carxofa	22€/pax
Amanida de tomàquet ibèric amb sardina fumada i vinagreta de mòdena	14€		
Amanida de brots verds i burrata amb vinagreta trufada	16€		
Steak tartar amb emulsió de ras el hanout	18€		
Saltejat de ceps, botifarra i tòfona	19.50€		
Truita de xips, alls tendres i tòfona	18€		
Carpaccio de xampinyons amb vinagreta trufada	12€		
Carpaccio de vedella amb parmesà i foie	18€		

\*Tots els arrossos per 2 persones mínim



LA TORRE DE  
**CODORNÍU**

## *Postres*

---

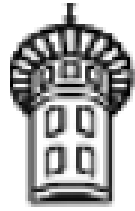
Torrija, praliné y helado  
de vainilla 8€

Pastel de chocolate y  
avellana con chantilly 6€

Cremoso de queso,  
toffee y crumble 6€

Crema catalana con  
carquiñoli 7€

Helados 3,5€



LA TORRE DE  
**CODORNÍU**

## *Desserts*

---

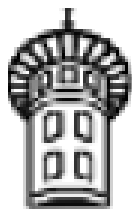
Torrija, praline and  
vanilla ice cream 8€

Chocolate and hazelnut  
cake with chantilly 6€

Creamy cheese, toffee  
and crumble 6€

Catalan cream with ‘  
carquñoli’ 7€

Ice cream 3,5€



# LA TORRE DE CODORNÍU

## Postres

---

Torrija, praliné i gelat de vainilla	8€
Pastís de xocolata i avellana amb chantilly	6€
Cremós de formatge, toffee i crumble	6€
Crema catalana amb carquinyoli	7€
Gelat	3,5€