

## Entrants freds

### Entrantes frios - Cold appetizers - Entrées froides

Escalivada amb anxoves - 7,50€

Escalivada con anchoas - Escalivada with anchovies - Escalivade avec des anchois

Boquerons a la vinagreta - 4,50€

Boquerones a la vinagreta - White anchovies in vinegar - Anchois en vinaigre

Amanida de salmó amb alvocat i vinagreta de mostassa - 9,50€

Ensalada de salmón con aguacate y vinagreta de mostaza

Salmon salad with avocado and mustard vinaigrette

Salade de saumon avec des avocats et vinaigrette de moutarde

Amanida de formatge de cabra - 9,50€

Ensalada de queso de cabra - Goat cheese salad - Salade de fromage de chèvre

Amanida de tomaquet amb ventresca confitada - 4,50€

Ventresca de atún con tomate - Flank of tuna with tomato - Ventrèche de thon avec de tomate

Pernil ibèric - 9,00€

Jamón ibérico - Iberico ham - Jambon ibérique

Ensaladilla russa - 6,50€

Ensaladilla rusa - Russian salad - Salade russe

Esqueixada de Bacallà - 4,50€

"Esqueixada" de bacalao - "Esqueixada" cod - Morue "Esqueixada"



## Entrants calents

### Entrantes calientes - Hot appetizers - Entrées chaudes

Ou ferrat amb xistorra - 6,50€

Huevo frito con chistorra - Fried egg with chistorra - Œuf frit avec chistorra

Ou ferrat amb patates i morcilla - 8,00€

Huevo frito con patatas y morcilla - Fried egg with French fries and morcilla

Œuf frit avec frites et morcilla

"Callos" amb cigrons - 7,50€

Callos con garbanzos - Tripe with chickpeas - Tripes avec des pois chiche

Pebrots del padró - 7,50€

Pimientos del padrón - Padrón red peppers - Légumes grillées

Verdures a la planxa - 6,50€

Verduras a la plancha - Grilled vegetables - Verdures a la plancha

Albergínia farcida - 9,50€

Berenjena rellena - Stuffed aubergine - Aubergine farcie

Espàrrecs a la planxa - 7,50€

Esparragos a la plancha - Grilled asparagus - Asperges grillés

Les nostres braves - 5,00€

Nuestras bravas - Our spicy fried potatoes/Patatas Bravas

Les nôtres frites en sauce piquante

## Especialitats de temporada

### Especialidades de temporada - Seasonal dishes - Spécialités de la saison

Saltejat de bolets - 15,00€

Salteado de setas - Stir-fried mushrooms - Champignons sautés

Rovellons a la planxa \*Preu segons mercat\*

"Rovellons" a la plancha \*Precio según mercado\*

Grilled mushrooms(Rovellons) \*Price according to market\*

Champignons grillés(Rovellons) \*Prix selon le marché\*

Bacallà a la catalana o a la llauna - 16,00€

Bacalao a la catalana o a la llauna - Baked cod or Catalan-style cod - Morue au four ou à la Catalane

Saltejat de bolets amb ou ferrat i tòfona - 18,00€

Salteado de setas con huevo frito y trufa - Stir-fried mushrooms with fried egg and truffle

Sauté de champignons avec des œufs frits et truffes

 @la.torna

 /latorna

www.latorna.com

\*Suplement de 0,50€ a la terrassa - Suplemento de 0,50€ en la terraza

Charged €0.50 on the terrace - Chargé €0,50 sur la terrasse

## Peixos

### Pescados - Fish - Poissons

Combinat de peix - 15,00€

Combinado de pescado - Assorted fish - Assorti de poisson

Gambes a la planxa - 10,00€

Gambas a la plancha - Grilled prawns - Crevettes grillées

Musclos a la planxa - 6,50€

Mejillones a la plancha - Grilled mussels - Moules grillées

Cloïsses a la planxa - 7,50€

Almejas a la plancha - Grilled clams - Clovises grillées

Cua de rap - 18,00€

Colita de rape - Monkfish tail - Queue de lotte

Llenguado - 18,00€

Lenguado - Sole - Sole

Ventresca de tonyina - 15,00€

Ventresca de atún - Flank of tuna - Ventrèche de thon

Calamars a la planxa - 8,50€

Calamares a la plancha - Grilled squid - Calmars grillées

Lluç a la planxa - 13,00€

Merluza a la plancha - Grilled hake - Colin grillé



## Carns

### Carnes - Viandes - Meat

Fricandó - 9,00€

Guisado de ternera con setas - Veal and mushroom stew - Fricandeau

Mandonguilles amb bolets - 8,50€

Albóndigas con setas - Meatballs with mushrooms - Boulettes de viande avec des champignons

Mandonguilles amb sípia - 10,00€

Albóndigas con sepia - Meatballs with cuttlefish - Boulettes de viande avec de la seiche

Filet de bou amb foie - 18,00€

Filete de buey con foie - Steak with foie - Bifteck avec foie

Entrecot de bou amb patates i pebrots del padró - 15,00€

Entrecot de buey con patatas y pimientos del padrón

Fillet steak with French fries and Padrón red peppers

Entrecôte avec de frites et poivrons de Padrón

## Postres

### Postres - Desserts - Desserts

Crema catalana - 5,00€

Crema catalana - Crème brûlée - Crème brûlée

Flam de mató - 5,00€

Flan de requesón - Mató cheese flan - Flan de mató

Tiramisú casolà - 5,00€

Tiramisú casero - Home-made tiramisu - Tiramisu maison

Coulant de xocolata - 5,50€

Coulant de chocolate - Chocolate coulant - Coulant de chocolat

Assortit de formatges - 6,50€

Surtido de quesos - Assorted cheese - Assorti de fromages



## Tots els dimarts - Todos los martes - On Thursdays - Tous les Jeudis

Espaguetis amb cloïsses, tomaquet i bitxo \*Preu segons mercat\*

Espaguetis con almejas, tomate y guindilla \*Precio según mercado\*

Spaghetti with clams, tomato and chilli \*Price according to market\*

Spaghetti aux palourdes, la tomate et le piment \*Prix selon le marché\*

## Tots els dijous - Todos los jueves - On Thursdays - Tous les Jeudis

Arròs caldós de marisc \*Preu segons mercat\*

Arroz caldoso de marisco \*Precio según mercado\* - Seafood rice stew \*Price according to market\*

Bouillon de riz avec des fruits de mer \*Prix selon le marché\*