Nardi

VITRINA

GILDA DE BOQUERÓN (UD)	3,5
GILDA DE ANCHOA (UD)	3,5
GILDA DE ATÚN (UD)	3,5
ALMENDRAS FRITAS	3
SALPICÓN DE PULPO, MEJILLÓN Y GAMBÓN	12,5
JUREL CURADO CON VINAGRETA DE JENGIBRE Y JALAPEÑO	10,5
TABLA DE EMBUTIDOS DE MAR	12
OSTRA LABELLE NUM 2	6
PAN CON TOMATE DEL FORN VILAMALA	3,75

PLANCHA

ZAMBURIÑA CON TOMATE CONFITADO, AJO Y PEREJIL (UD)	3,75
CALAMAR A LA PLANCHA CON KIMCHI Y AJO PEREJIL	16
MEJILLONES BOUCHOT CON BUERRE BLANC DE PEREJIL	12
HUEVOS ROTOS CON GAMBA ROJA Y CHIPS DE RAQUEL	15

PREGUNTA A ANTONIA POR EL PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

FRÍOS

BRIOCHE CON CRÈME FRÂICHE Y ANCHOA	6,5
CARPACCIO DE ATÚN BALFEGÓ, OLIVADA Y TOMATE CONFITADO	13
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN	8,5
ENSALADA MURCIANA DE TOMATE	10
BRIOCHE CON TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ Y SALMOREJO CORDOBÉS	7

C/Dels Corders,11 · 08003 BARCELONA · Telf: + 34 930 150 123 · @tabernanardi

ROBATA

PINCHO MORUNO DE MERLUZA (UD)	7,5
BERENJENA A LA BRASA	11
PUERROS CONFITADOS, CREMA DE ALMENDRA	10

PREGUNTA A ANTONIA POR EL PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

ME TIENES FRITA

CROQUETA DE CALAMAR EN SU TINTA	2,75
CROQUETA DE GAMBA	2,75
RABAS DE CALAMAR CON MAYONESA DE ALBAHACA	12
ESCALOPE DE ALETA DE RAYA CON SALSA TÁRTARA	16

CUCHARA

CARRILLERA DE MAR CON PARMENTIER DE PATATA	18
MORRO DE BACALAO CON ALUBIA SANTA MARÍA	14

POSTRES

TORRIJA	7
FLAN DE VAINILLA	5,5
TARTA DE QUESO	6,5
MILHOJAS DE CREMA DEL FORN VILAMALA	6

C/Dels Corders,11 · 08003 BARCELONA · Telf: + 34 930 150 123 · @tabernanardi