
S

I

S

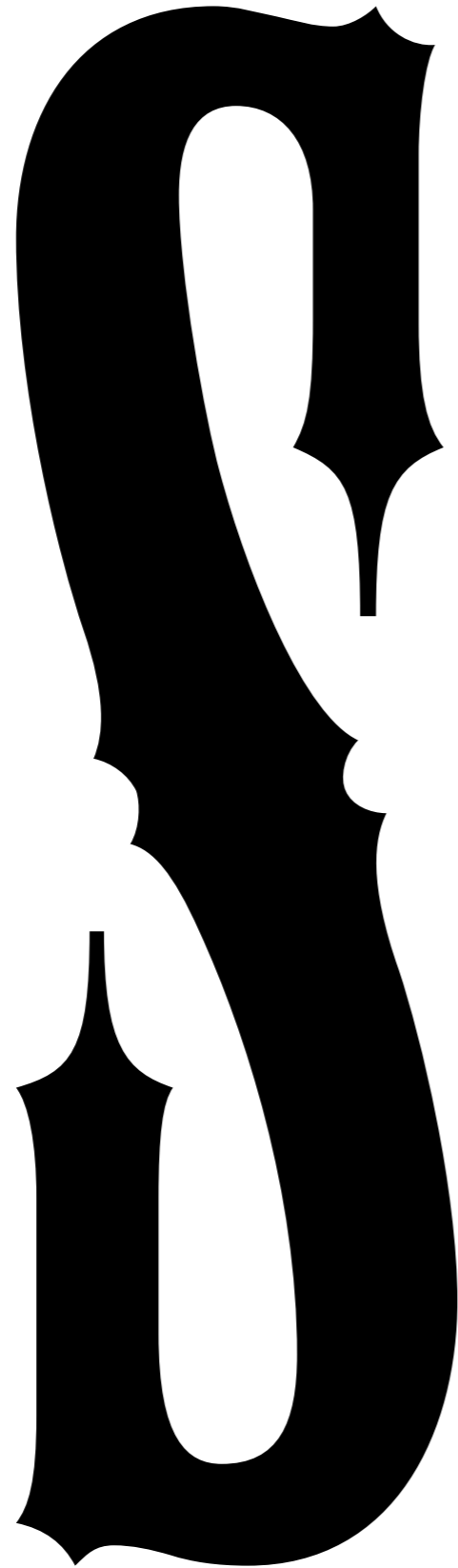
RESTAURANT SIFÓ
AL TEATRE GREG

O



RESTAURANT SIFÓ
AL TEATRE GREC





PER PICAR

– Ostres Gouthier nº3
Utah Beach Normandia
(6peces)
*Ostras Gouthier nº 3
Utah Beach Normandia
(6piezas)* **15€**

– Tomàquets rostits,
genuïnament corsos,
amb gelat de parmesà
*Tomates asados, genuina-
mente corsos, con helado
de parmesano* **8€**

– Terrina de paté
de fetges i herbes
com el “de la Maria”,
amb torrades
*Terrina de paté de
hígados y hierbas
como el de “Maria”,
con tostadas* **7€**

– Pernil d'ànec
Jamón de pato **9€**

– Pernil ibèric
Jamón ibérico **18€**

– Camembert al forn
Camembert al horno **9€**

– Pa amb tomàquet
Pan con tomate **4€**

AMANIDES I ENTRANTS

– Carpaccio de mango
amb créixens, brots
diversos i formatge feta
*Carpaccio de mango
con berro, brotes varios
y queso feta* **9€**

– Tartar de salmó
fumat amb ou, tàperes,
cebetes i formatge
crema
*Tartar de salmón
ahumado con huevo,
alcaparras, cebollitas
y queso crema* **12,5€**

– Amanida de rúcula,
figaflor de juny rostides,
ricota cremada amb
espècies i galeta de pa
*Ensalada de rúcula, brevas
de junio asadas, ricota
quemada con especias
y galleta de pan* **10€**

– Verda
clàssica mimada
*Verde clásica
mimada* **6,5€**

– Verdures rostides
Verduras asadas **9,5€**

– Vitel Toné de la casa
Vitel Toné de la casa **9€**

PASTES

– Penne rigatte
gratinats, amb
beixamel, Grana
Padano i oli de
tartufo
*Penne rigatte grati-
nados, con bechamel,
Grana Padano y aceite
de tartufo* **9€**

– Gnocchi amb
formatge blau,
prunes seques
i cibulet
*Gnocchi con queso
azul, prunas secas
y cebollino* **12€**

PEIXOS

– Orada al forn amb Ratatouille
Dorada al horno con Ratatouille **15€**

– Calamars saltats amb espàrrecs bladers, cebes de Figueres i vi blanc
Calamares salteados con espárragos trigueros, cebollas de Figueras y vino blanco **14€**

– Llamàntol rostit amb amanida d'endívies i xicoira
Bogavante asado con ensalada de endivias y radiquios **29€**

CARNS

– Picantó rosti amb puré de pomes i peres
Picantón rostit con puré de manzanas y peras **12,9€**

– Cuixa d'ànec en vi negre amb bolets i mash de patates al toc d'all
Muslo de pato en vino tinto con setas y mash de patatas al toque de ajo **17€**



– Magret d'ànec amb bresa de fruites i hortalisses
Magret de pato con mirepoix de frutas y hortalizas **19€**

– Milaneses de xai amb salsa Dijon i mil fulles de patates al romaní
Milanesas de cordero con salsa Dijon y mil hojas de patatas y queso al romero **15€**

– Conill farcit de gambes amb tapeneda i puré de pastanagues a la farigola
Conejo relleno de gambas con tape nade y puré de zanahorias al tomillo **17€**

– Hamburguesa de vedella amb foie gras i mermelada de ceba
Hamburguesa de ternera con foie gras y mermelada de cebolla **19€**

– Tournedó de Filet amb moniatos pay i sal d'api
Tournedó de Solomillo con boniatos pay y sal de apio **24€**

– Entrecot amb verdures
Entrecot con verduras **18€**

POSTRES

PASTISSOS INDIVIDUALS

– Napoleó de pasta de full amb dolç de llet i merenga italià
Napoleón de hojaldre con dulce de leche y merengue italiano **7€**

– Pastís de maduixa i crema de llimona
Tarta de fresa y crema de limón **7€**

– Cheesse cake de cabra i nabius
Cheesse cake de cabra y arándanos **8€**

– Creme brûlée de llima
Creme brulee de lima **8€**

– Pinya rostida amb gelat de coco i anet
Piña asada con helado de coco y eneldo **9€**

– Préssecs "paraguaians" rostits amb mascarpone, rom de caramel i sucre morè de canya
Melocotones "paraguayos" asados con mascarpone, ron de caramelo y azúcar mascabado **10€**

– Gelats (dues boles)
Helados (dos bolas) **5€**

– Pastís de pur xocolata
Pastel de puro chocolate **8€**

FORMATGES

– Assortit de formatges
Plato Surtido **16€**



VI NEGRE

L'EQUILIBRISTA. <i>Catalunya</i> 21,5€	SAO ABRIVAT. <i>Costes del Segre</i> 21€	MARTI FABRA SEL. VINYES VELLES. <i>Emporda</i> 21€	L'HERAVI CRIANZA. <i>Montsant</i> 22,5€
SAO EXPRESSIU. <i>Costes del Segre</i> 25,5€	MAS VICENÇ. <i>Tarragona</i> 20€	CLOS MOGADOR. <i>Priorat</i> 70€	RODA RESERVA. <i>Rioja</i> 48€
BRINÀL COSECHA. <i>Rioja</i> 14€, copa 3,5€	RODA SELLA. CRIANZA. <i>Rioja</i> 26€	RODA I RESERVA. <i>Rioja</i> 69€	LUIS CAÑAS CRIANZA. <i>Rioja</i> 19€, 50cl. 15€
MOMO. <i>Ribera del Duero</i> 20€	GODELIA VIÑAS VIEJAS. <i>Bierzo</i> 20,3€	JUAN ROJO. <i>Toro</i> 23,5€	VALDEFAMA. <i>Toro</i> 17,5€
PINTIA. BODEGA VEGA SICILIA . <i>Toro</i> 50€	VEGA SICILIA 5º AÑO <i>Ribera del Duero</i> 120€	BALTASAR GRACIAN VIÑAS VIEJAS. <i>Calatayud</i> 19€	LICINIA. <i>Madrid</i> 36€
CORAZÓN LOCO BODEGAS INIESTA. <i>Tierra de Castilla</i> 16€	CHATEAU CAP DE FAUGERES. <i>Burdeos - Costes de Castillon</i> 27€		

VI ROSAT

CA N'ESTRUC. <i>Catalunya</i> 14€	SAO ROSAT <i>Costes del Segre</i> 18€
MOUSTILLANT ROSADO. AGULLA GRAMONA <i>Penedés</i> 14€	BALTASAR GRACIAN. <i>Calatayud</i> 16€

VI BLANC

MOUSTILLANT. BLANC. AGULLA GRAMONA <i>Penedés</i> 14€	SAO BLANC. <i>Costes del Segre</i> 21,5€	GRAMONA GESSAMÍ <i>Penedés</i> 16€	MAS ESCORPÍ. CHARDONAY GRAMONA <i>Penedés</i> 19€
CA N'ESTRUC. <i>Catalunya</i> 14€ copa 3,5€	GRAMONA SAUVIGNON BLANC. <i>Penedés</i> 22€	VIÑA SOMOZA S/LIAS. <i>Valdeorras</i> 21€	DO FERREIRO. <i>Rias Baixas</i> 25,5€
LUNA CRECIENTE. <i>Rias Baixas</i> 18,5€	EL PERRO VERDE. <i>Rueda</i> 18,5€	CORAZÓN LOCO BODEGAS INIESTA. <i>Tierra de Castilla</i> 16€	BILLAUD SIMON. CHABLIS <i>Borgoña</i> 29,5€

CAVA

ALLEGRO. BRUT NATURE. GRAMONA 16€	GRAMONA IMPERIAL. GRAN RESERVA BRUT 23€	GRAMONA III LUSTROS. BRUT NATURE 26,5€	GRAMONA CELLER BATLLE 45€
--	--	--	-------------------------------------

CHAMPAGNE

MOET CHANDON
DOM PERIGNON **155€**

VI DOLÇ

VI DE GLASS
Penedés **24,5€**
copa **4,5€**

MAS VICENÇ DOLÇ.
Tarragona **18€**
copa **3,8€**

BEGUDES

Cervesa Inedit 0,75l <i>Cerveza</i> <i>Inedit 0,75l</i> 11,5€	Cerveses 0,33l <i>Cervezas 0,33l</i> 3€	Aigua 0,5l <i>Agua</i> 2€	Vichy català 0,33l 2,5€
--	---	-------------------------------------	-----------------------------------

Refrescs 0,35l
Refrescos **2,5€**

Sucs
Zumos **2,5€**

Cafè, tallat,
cafè amb llet
*Café, cortado,
café con leche* **1,8€**

Infusions
Infusiones **1,8€**

Colpets
Chupitos **3/3,5€**

Licors
Licores **6/7€**

Combinats
Combinados **7/8€**

Marc de Gramona 42°
seco **3,5€**

Licor de Marc
de Gramona 33°
dulce **3,5€**

