

CARTA RESTAURANT REÑÉ

ENTRANTES FRÍOS

...Para romper el hielo

- Pan de coca con tomate.....2,40€
- Mini tortilla con recortes de Jamón Ibérico....5,50€
- Matrimonio de boquerón, anchoa y encurtidos con pan con tomate...8,80€
- Ensaladilla rusa Reñé...4,95€
- Olivas aliñadas....2,90€
- Boquerón en vinagre (6 filetes)....6,15€
- Ración de Jamón Ibérico.....14,90
- ½ Ración de Jamón Ibérico....8,50€
- Carpaccio de salmón relleno de langostinos con aceite de salsa de ostras y brotes frescos...9,50€
- Carpacho de buey con salsa hoisin, fideos de pepino y escamas de parmesano....9,50

ENTRANTES CALIENTES

...una vez calentitos

- Nuestras Patas Bravas.....3,90€
- Croquetas caseras de jamón (4 Uds. Ración)....5,70€
- Croquetas caseras de ceps (4 Uds. Ración)....5,70€
- Buñuelos artesanos de bacalao (4uds. Ración)....5,70€
- Alcachofas salteadas:
 - con tomates secos italianos.....9,80€
 - con foie y trufa.....12,50€
- Canelones trufados a la Barcelonina.....10,50€
- Mejillones a la marinera.....8,20€
- Erizos gratinados rellenos de Txangurro y de su carne con Alioli en su tinta....10,50€
- Gambas jumbo al ajillo en su aceite.....7,50€
- Rejos a la andaluza con mayonesa de Kimchi....6,80€
- Huevos estrellados trufados con jamón ibérico....8,50€
- Pimientos del Padrón.....5,50€

ENSALADAS

- Ensalada César con pollo braseado y panceta.....8,50€
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos del bosque...8,90€

ARROCES REÑÉ

Paella de marisco.....17,50€/persona
Arroz Reñé.....18,50€/persona
Arroz “mar y montaña” de ibérico...19,50€
Arroz de verduras.....17,50€
Fideuà al estilo de Tarragona.....17,50€

CARNES

...mar adentro

Entrecote de ternera con pimientos del piquillo (400grs)....23,60€
Dados de meloso de ternera con popurrí de setas.....10,50€
Papada de cerdo a baja temperatura con pulpo braseado y espuma de apio.....16,50€
Abanico de cerdo ibérico con guarnición.....13,50€
Hamburguesa de rabo de toro con queso de cabra y hoja de Shiso.....7,80€

PESCADOS

...mar afuera

Tataki de salmón con su guarnición.....12,40€
Calamar de potera a la plancha con ajilimoji y cebolla caramelizada.....10,80€
Bacalao marinado en salsa teriyaki agridulce y praliné de ajo negro y avellanas con guisantes...15,40€
Pata de pulpo grille con alioli y “papas arrugas”.....15,60€
Tuétano de ternera asado con vieiras y foie.....14,50€

POSTRES

...la mar de bueno

Coulant de té matcha con helado de arroz con leche y Amaretto...6,00€
Crema catalana de fruta de la pasión con rosigones...4,90€
Tatin con helado de canela....5,50€
Postre del payés.....6,00€
Tarta Técula Mécula con crema de leche....5,50€
Helados Artesanos:
 Avellana, fresa, chocolate belga, vainilla.....4,90€
Sorbetes:
 Mango y albahaca, limón.....4,90€
 Piedras amargas de chocolate.....5,50€