La nostra carta

Aquí, la gastronomia es barreja amb l'art i cada secció troba la seva veu. No cal entendre-ho tot, només cal sentir-ho: al final tot porta al mateix lloc...el plaer d'una bona taula.

RESTAURANT MOMENTS

Compartim Gaudí

La nostra patata brava 6'50 €

Brava veggi (vegà) 6'50 €

Calamarcets a l'andalusa amb toc cítric 9'50 €

Croquetes veganes de shiitake (vegà) 6 €

Les nostres croquetes 6 €

Truita de patata poc feta trufada 8'5 €

Pop saltat amb keemchee, timbal de moniato i rovell d'ou 16'50 €

"Callos" de vedella 12 €

Cassoleta d'ous trencats amb "torreznos" 8'5 €

Poesia i literatura

Apel·les Mestres

Pollastre farcit amb papada ibèrica 12'50 €

Maria-Mercè Marçal

Mandonguilles de vedella amb sèpia 12'50 €

Vicens Estellés

Conill amb "cigala" i la seva patateta 15'50 €

Clementina Arderiu

Jarret de xai lletó amb reducció del suc de la seva cocció i garnatxa blanca 17'50 €

Montserrat Roig

Bacallà en textures de tomàquet 14'50 €

Mercè Rodoreda

Llobarro farcit de marisc i gamba vermella 19'50 €

Victor Català

Pop amb toc de brasa, patata i romesco 21'50 €

Obres paisatgístiques

Santiago Rusiñol

Arròs del senyoret 17'50 €

Maria Girona i Benet

Arròs negre amb carxofa i calamarcets 15'50 €

Modest Urgell

Arròs d'ibèrics 16'50 €

Olga Sacharoff

Arròs de bolets amb tòfona i pera (vegà) 15'50 €

GLUTEN · CRUSTACIS · OUS · PEIX · CACAUETS · SOJA · LLET

FRUITA SECA · MOSTASSA · SÈSAM · SULFITS · API · MOL·LUSCS · TRAMUSSOS

Per les característiques de instal·lació, manipulació i elaboració d'aquest establiment, tots els nostres productes són susceptibles de contenir de forma directa o a través de contaminació creuada, algun tipus d'al·lergen.

Arquitectura efímera

Enric Miralles

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de chardonnye i festucs 9'50 €

Carme Fiol Costa

Amanida tèbia de carxofa amb flor de pernil ibèric i romesco 12'50 €

Joan Rebull i Torroja

Escuma de remolatxa amb crudites i verduretes mini (vegà) 11 €

Margarita Brender Rubira

Tàrtar de tonyina amb crema d'alvocat i caviar d'areng 12'50 €

Antoni Gaudí

Carpaccio de gamba vermella amb pinyons i aeri de gamba 18 €

Lluís Domènech i Montaner

Pernil ibèric de gla amb pa de coca del maresme 21'50 €

Entreactes *Es poden demanar sense gluten*

Comediants

Vitelo tonato amb ruca i cirerols 8'50 €

La fura dels Baus

Bikini de cua de brau i formatge 9'50 €

Tricicle

"Morcilla", xistorra, botifarra, emmental 6'50 €

La cubana

Bacó amb formatge i ou 6'50 €

Els Joglars

Hamburguesa de vedella, amb papada ibèrica, ruca, xerri i ou 9€

Tebac

Hamburguesa vegana, ruca, cirerols, formatge vegà 8 €

Teatrepart

Pollastre amb crema de ceba confitada i formatge blau 7'50 €

Dagoll dagom

Hamburguesa de gamba amb papada ibèrica wakame 9'50 €

Bravium

Calamarcets amb allioli de la seva tinta 8 €

Que mai ens falti la música!!

La nostra llimona
(mouse de llima, llimona i cardamom amb fruita de la passió) 6'50 €

Sembla ou però no en porta
(mouse de xocolata amb cor mango) 6'50 €

Pastís de formatge 5'50 €

Brownie amb crema anglesa i fruits vermells 6'50 €

Pannacota coco amb mango i fruits vermell (vegà) 5'50 €

Escuma de crema amb crumble de canyella i gelat de taronja (vegà) 6 €