

elche

CARRER DE VILA I VILÀ N°71, BARCELONA 08004

T +34 93 441 30 89



CARRER GINEBRA N°15, BARCELONA 08003

T +34 93 319 69 84

TORREON

CARRER BLANES N°3, GAVÀ MAR (BCN) 08850

T +34 93 633 06 35

MENU DE PICOTEO N°1 / 46 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –

PEBROTS DE PADRÓN AMB PATATES I ALLETS, LLAGOSTINS EN GAVARDINA,
ESCALIVADA AMB FAVETES NANES I ORENGA, CALAMARS ARREBOSSATS,
MUSCLOS A LA MARINERA, CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES,
PERNIL IBÈRIC DE GLA, BUNYOLS DE BACALLÀ,
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

CREMA CATALANA CREMADA AMB MELINDRO DEL BERGUEDÀ

BLANC LA CHARLA VERDEJO RUEDA
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°2 / 38 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –

PEBROTS DE PADRÓN AMB PATATES I ALLETS, CALAMARS ARREBOSSATS,
CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES, BUNYOLS DE BACALLÀ

PAELLA PELADA DE MARISC

CREMA CATALANA CREMADA AMB MELINDROS DEL BERGUEDÀ

PRIMITIVO QUILES BLANCO CAÑA ALICANTE
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°3 / 38 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –

PEBROTS DE PADRON AMB PATATES I ALLETS, ESCALIVADA AMB FAVETES NANES I ORENGA,
BUNYOLS DE BACALLÀ, CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES

PAELLA MIXTA DE MARISC I POLLASTRE

DIGESTIUS XARRUPS DE LLIMONA I MANDARINA

BLANC ERMITA D'ESPIELLS JUVÉ Y CAMPS PENEDÈS
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°4 / 40 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –

CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES, BUNYOLS DE BACALLÀ,
MUSCLOS A LA MARINERA, XIPIRONS FREGITS A L'ANDALUSA

TANDEM DE PAELLA AMB ESCAMARLÀ I ARRÒS NEGRE D'ELX AMB CALAMARSETS I CARXOFA

LIONESES DE NATA AMB XOCOLATA DESFETA

PRIMITIVO QUILES BLANCO CAÑA ALICANTE
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

IVA INCLÒS ALS PREUS



MENU N°5 / 55 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
BUNYOLS DE BACALLÀ, CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC,
ESCALIVADA AMB FAVETES NANES I ORENGA,
CALAMARSETS A LA PLANXA

PAELLA DE MARISC

CREMA CATALANA CREMADA AMB MELINDRO DEL BERGUEDÀ

BLANCO MARTIVILLI VERDEJO RUEDA
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°6 / 39 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
BUNYOLS DE BACALLÀ, CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC,
PEBROTS DE PADRÓN AMB PATATES I ALLETS, MUSCLOS A LA MARINERA

– *SEGON A ESCOLLIR* –

BACALLÀ AMB SAMFAINA

PAELLA MIXTA DE MARISC I POLLASTRE

PINYA CARIBENYA COBERTA DE CREMA CREMADA

BLANC LA CHARLA VERDEJO RUEDA
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°7 / 58 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
POP A LA GALLEGA AMB PIMENTÓ SOBRE PATATA CUITA,
ESCALIVADA AMB FAVETES PETITES I ORENGA, PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ,
BUNYOLS DE BACALLÀ,
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

– *SEGON A ESCOLLIR* –

PAELLA DE MARISC

ENTRECOT AMB Salsa DE MOSTASSA A L'ANTIGA
LLOBARRO AL FORN AMB VERDURETES SALTEJADES

GELAT DE CREMA DE VAINILLA AMB XOCOLATA DESFETA

PRIMITIVO QUILES BLANCO CAÑA ALICANTE
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°8 / 40 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
ESCALIVADA AMB FAVETES PETITES I ORENGA, CALAMARS ARREBOSSATS
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC, BUNYOLS DE BACALLÀ

RAP A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN

PASTÍS TÈBI DE XOCOLATA AMB GELAT DE XOCOLATA BLANCA

PRIMITIVO QUILES BLANCO CAÑA ALICANTE
AIGUA MINERAL

~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

IVA INCLÒS ALS PREUS



MENU N°9 / 65 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
ESCALIVADA AMB FAVETES NANES I ORENGA, PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ,
BUNYOLS DE BACALLÀ, CALAMARS ARREBOSSATS,
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

– *SEGON A ESCOLLIR* –
MEDALLONS DE FILET DE VEDELLA AL PEBRE VERD
TURBOT AL FORN
PAELLA PELADA DE MARISC
GELAT DE CREMA DE VAINILLA AMB XOCOLATA DESFETA
PRIMITIVO QUILES TINTO ROBLE ALICANTE
AIGUA MINERAL
~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU N°10 / 59 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
POP A LA GALLEGA AMB PIMENTÓ SOBRE PATATA CUITA, BUNYOLS DE BACALLÀ
CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES, CALAMARSETS A LA PLANXA
ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL
DIGESTIUS XARRUPS DE LLIMONA I MANDARINA
BLANC ERMITA D'ESPIELLS JUVÉ Y CAMPS
AIGUA MINERAL
~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

MENU CELEBRACIÓ N°11 / 82 €

– *COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA* –
SALPICÓ DE LLAGOSTINS AMB VINAGRETA DE TOMÀQUET I MOSTASSA,
ESCALIVADA AMB FAVETES NANES I ORENGA, XIPIRONS FREGITS A L'ANDALUSA,
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ, PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET
– *SEGON A ESCOLLIR* –
FILET DE VEDELLA AMB Salsa AL OPORTO
RAP A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN
PAELLA DE LLAGOSTA
– *POSTRE A ESCOLLIR* –
PASTÍS DE CACAU AMB XOCOLATA DESFETA I GELAT DE XOCOLATA BLANCA
DIGESTIUS XARRUPS DE LLIMONA I MANDARINA
BLANC VIÑA ESMERALDA TORRES
NEGRE ROTLLAN TORRA RESERVA PRIORAT
~ *AMB ELS POSTRES* ~ COPA CAVA ROVELLATS BRUT NATURE
AIGUA MINERAL
– *LICOR A ESCOLLIR* –
WHISKY CARDHU MALTA 12 ANYS
OPORTO DOW'S RUBY
GIN TONIC DE SEAGRAM'S
~ CAFÈ I GALETETA ~ PA ~

IVA INCLÒS ALS PREUS



elche

CARRER DE VILA I VILÀ N°71, BARCELONA 08004

T +34 93 441 30 89



CARRER GINEBRA N°15, BARCELONA 08003

T +34 93 319 69 84

TORREON

CARRER BLANES N°3, GAVÀ MAR (BCN) 08850

T +34 93 633 06 35

MENU INFANTIL / 26 €

SPAGHETTI AMB Salsa DE TOMÀQUET A LA NAPOLITANA

– *SEGON A ESCOLLIR* –

ESCALOPE DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES
POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES

GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA

~ AIGUA MINERAL o REFRESC ~ PA ~

IVA INCLÒS ALS PREUS



WWW.IBORRARESTAURANTS.ES / INFO@IBORRARESTAURANTS.ES
CARRER VALÈNCIA N°261 ENTL 1ª BARCELONA 08007
TEL +34 93 441 51 03