

BISTRO HELENA

PER COMENÇAR / AMUSE-GUEULE

Pa amb tomàquet <i>Pa amb tomàquet</i>	4
Ostres Thierry Poget N°2 Super Spéciale Normandía (1u/3u) <i>Huitres Thierry Poget N°2 Super Spéciale Normandie (1u/3u)</i>	5 12
Croqueta de pollastre rostit (3u) <i>Croquettes de Poulet (3u)</i>	6
Anxoves del Cantàbric 00 <i>Anchois de la mer Cantabrique 00</i>	20
Pernil ibèric (100gr), pa amb tomàquet <i>Jambon ibérique (100gr) avec pa amb tomàquet</i>	29

ENTRANTS / ENTRÉES

Amanida de mongetes tendres, chutney de mango, vinagreta de mel <i>Salade de haricots verts, chutney de mangue, vinaigrette au miel</i>	12
Amanida tèbia de cigrons, xips de ibèrics, melmelada de castanyes <i>Salade chaude de pois chiches, jambon ibérique croustillant, confiture de châtaignes</i>	13
Crema de moniato rostit amb mató, tàrtar de gamba, tòfona <i>Soupe de patates douces, fromage mató, tartare de crevettes, truffe</i>	15
Brandada de bacallà, tomàquet sec, alfàbrega <i>Brandade de morue salée, tomate séchée, basilic</i>	15
Tàrtar de tonyina, alvocat, cor de tomàquet <i>Tartare de thon, avocat, cœur de tomate</i>	18
Lingot de foie mi cuit, reducció de Pedro Ximénez <i>Foie mi-cuit, réduction Pedro Ximénez</i>	19
Steak tartar, sabayón fumada, tostadas <i>Tartare de steak, sabayon fumé, crackers</i>	22
Ous fregits amb llamàntol, rösti de patata <i>Œufs frits au homard, rösti de pommes de terre</i>	26

PLATS PRINCIPALS / PLATS PRINCIPAUX

Fricandó vegetal, bolets, cama secs <i>Ragoût de légumes, champignons sauvages</i>	18
Mandonguilles d'ànec, peres rostides, praliné de avellanes <i>Boulettes de canard, poires rôties, praline aux noisettes</i>	19
Ploma ibèrica, salsa hoisin, puré caramel·litzat de Xirivia <i>Filet de porc ibérique, sauce hoisin, purée de panais caramélisé</i>	19
Arròs de carabiner amb botifarra del Perol, allioli de mel <i>Riz aux crevettes rouges et saucisses catalanes, aioli au miel</i>	24
Garrí cruixent, codony especiat <i>Cochon de lait croustillant, coing épicé</i>	24
Corvina al forn de brasa, velouté de carxofes <i>Bar rôti au four à charbon, velouté d'artichauts</i>	25
Bacallà gratinat, tomàquet, espinacs, passes, pinyons <i>Gratin de morue, tomate, raisins secs, jeunes épinards, pignons</i>	26
Filet de vedella al Périgord <i>Filet de bœuf, sauce périgourdine</i>	29

GUARNICIONS / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT 3

Parmentier trufada | Verdures al carbó | Patates fregides | Saltejat de bolets de temporada
Parmentier truffé | Légumes grillés | Frites | Champignons sautés de saison

POSTRES / DESSERTS

Gelats <i>Glaces</i>	3
Coulant de garrofa i ametlla <i>Coulant de caroube et d'amande</i>	7
Escuma de crema catalana <i>Mousse de crème catalane</i>	7
Flam de vainilla, crumble de coco <i>Pudding à la vanille, noix de coco caramélisée</i>	7
Milfulls de crema, fruita de temporada <i>Millefeuille à la crème, fruits de saison</i>	7
Mel i mató, gelat de formatge, nous caramel·litzades <i>Fromage Mató de chèvre frais, miel, glace au fromage, noix caramélisées</i>	8
Bunyols de xocolata <i>Beignets au chocolat</i>	8
Selecció de formatges catalans <i>Sélection de fromages catalans</i>	12

VERMOUTH, SHERRIES & OPORTOS

Yzaguirre Blanco, Noilly Prat Blanco, Yzaguirre Rojo	10
Miró Rojo Pasión, Carpano Antica Formula	10
Fino la Ina, Manzanilla La Pepa	10
Pedro Ximénez Lustau San Emilio, Oporto	10
Niepoort Tawny	10

CERVESES NACIONALS I ARTESANES / BIÈRE NATIONALE ET ARTISANALE

Cervesa de tirador 30cl/50cl	4	6
Estrella Galicia, Estrella Galicia 0.0		5
Gluten Free Beer		6
Estrella Galicia 1906		6
Barcelona Beer		5
La Bella Lola		6
La Niña Barbuda		6

CAVA Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	6
Veuve Cliquot D.O. Champagne <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	18

VINS BLANCS VIN BLANC

Miranda d'espells D.O. Penedès <i>Chardonnay</i>	6
Folklore D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	6
So Blanc 2019 D.O. Penedès <i>Xarel.lo</i>	6

VINS ROSATS VIN ROSÉ

Aurora Rosado D.O. Penedès <i>Muscat y Gewüstraminer</i>	5
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	8

VINS NEGRES VIN ROUGE

Tarsus Roble D.O. Ribera del duero <i>Tinta del país</i>	5
---	---

MIXOLOGY BY MANEL VEHÍ SIGNATURE COCKTAILS 16

EL LATINO

Ron Barceló Imperial, suc de guayaba, kombucha de fruits vermells, bitter de fava tonka, llima i escuma de llima.
Rom Barceló imperial, jus de goyabe, fruit rouge kombucha, fève tonka bitter, citron vert et mousse de citron vert.

EL CARTUJO

Ginebra Gin Mare, Chartreuse, suc de mandarina, suc de pinya, bitter de vainilla.
Gin Mare, Chartreuse, jus de mandarine, jus d'ananas, et vanille bitter.

VIDA

Vodka, suc de gerds, llima kaffir, llima i escuma de lima.
Gin Bombay Sapphire, jus de framboise, kaffir citronné, citron et citron vert mousse.

ASIA

Sake, suc de lichi, aigua de roses i llima.
Sake, jus de lichi, l'au de rosé, et citron vert.

GALA DALÍ

Campari, Vermut blanc, suc de taronja i cava.
Campari, vermouth blanche, jus d'orange et cava.

GLOBE-TROTTER

Bourbon, nèctar de hibiscus, ginger ale i llima.
Bourbon, hibiscus nectar, ginger ale et citron vert.