

CARNIVOR  
1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## RECOMANATS DE PRIMAVERA / RECOMENDADOS DE PRIMAVERA

<b>Burrata amb tomàquet rosa i xistorra ecològica o anxoves de Santoña</b> .....	<b>26€</b>
<i>Burrata con tomate de temporada y chistorra ecológica o anchoas de Santoña</i>	
<b>Tartar de tonyina "Balfegó"</b> .....	<b>28€</b>
<i>Tartar de atún "Balfegó"</i>	
<b>Vieires amb textures de pastanagues</b> .....	<b>21€</b>
<i>Vieiras con texturas de zanahorias</i>	
<b>Ou de corral escalfat, cruixent de Pernil Ibèric i pèsols de llàgrima</b> .....	<b>18€</b>
<i>Huevo de corral escalfado, crujiente de Jamón Ibérico y guisantes de lágrima</i>	
<b>Bacallà al Romaní, a baixa temperatura amb pèsols i vinagreta mediterrània</b> .....	<b>24€</b>
<i>Bacalao al Romero, a baja temperatura con guisantes y vinagreta mediterránea</i>	
<b>Arròs melós de muntanya amb gamba vermella de Vilanova</b> .....	<b>26€</b>
<i>Arroz meloso de montaña con gamba roja de Vilanova</i>	
<b>Arròs al plàncton amb escuma d'all negre, toc de romesco, gambes i sípia de la llotja de Vilanova</b> .....	<b>38€</b>
<i>Arroz al plancton con espuma de ajo negro, toque de romesco, gambas y sepia de la lonja de Vilanova</i>	
<b>Garrí de Segovia, en dues cocccions amb taronja</b> .....	<b>39€</b>
<i>Cochinillo de Segovia, en dos coccciones con naranja</i>	
<b>Cabrit al seu suc amb verduretes rostides</b> .....	<b>43€</b>
<i>Cabrito en su jugo con verduritas asadas</i>	

# CARNIVOR

1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## SPRING RECOMMENDATIONS / RECOMMANDATIONS DE PRINTEMPS

<b>Burrata with seasonal tomato and ecological chistorra or Santoña anchovies</b> .....	<b>26€</b>
<i>Burrata accompagnée de tomates de saison et chistorra écologique ou anchois de Santoña</i>	
<b>Tuna tartare from “Balfegó”</b> .....	<b>28€</b>
<i>Tartare de thon rouge de “Balfegó”</i>	
<b>Scallops with carrot textures</b> .....	<b>21€</b>
<i>Coquilles Saint-Jacques et textures de carotte</i>	
<b>Poached egg with crispy Iberian ham and green peas</b> .....	<b>18€</b>
<i>Œuf poché, croustillant de jambon ibérique et petits pois</i>	
<b>Cod fish with rosemary cooked at low temperature, green peas and Mediterranean vinaigrette</b> .....	<b>24€</b>
<i>Morue au romarin, cuite à basse température, accompagnée de petits pois et d'une vinaigrette méditerranéenne</i>	
<b>Creamy mountain rice with red prawns from Vilanova</b> .....	<b>26€</b>
<i>Riz de montagne moelleux et crevettes rouges de Vilanova</i>	
<b>Rice made with plankton, black garlic foam and a touch romesco. prawns and cuttlefish from the Vilanova market</b> .....	<b>38€</b>
<i>Riz au plancton, mousse d'ail noir et pointe de romarin, accompagnée de crevettes et seiches du marché de Vilanova</i>	
<b>Suckling pig with orange</b> .....	<b>39€</b>
<i>Cochon de lait, deux cuissons à l'orange</i>	
<b>Showlder baby lam with roasted vegetables</b> .....	<b>43€</b>
<i>Chevreau rôti dans son jus avec des légumes grillés</i>	

# CARNIVOR 1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## Entrants / Entrantes

<b>Pica pica Carnívor 1922 (mínim 2 persones) 3 Plats per compartir</b> .....	(Pers.) 18 €
<i>Pica-Pica Carnivor 1922 (mínimo 2 personas) 3 platos para compartir</i>	
<b>Pica pica especial peix (mínim 2 persones), selecció marinera del Xef</b> .....	(Pers.) 20 €
<i>Pica pica especial pescado (mínimo 2 personas), selección marinera del Chef</i>	
<b>L'únic: Canaló tradicional de rostit, beixamel de flor de llet, tòfona, farigola i teules de Parmesà</b> .....	16 €
<i>El único: Canalón tradicional de asado, bechamel de flor de leche, trufa, tomillo y tejas de Parmesano</i>	
<b>Múrgules farcides de foie a la crema i neules cruixents</b> .....	28 €
<i>Morillas rellenas de foie a la crema y barquillos crujientes</i>	
<b>Cargols Bover a la llauna, estil Carnívor (Temps de preparació : 20 min.)</b> .....	20 €
<i>Caracoles Bover a la llauna, estilo Carnivor (Tiempo de preparación : 20 min.)</i>	
<b>Amanida de formatge de cabra, fruita de temporada, fruits secs, vinagreta de mostassa antiga i un toc de mel</b> .....	16 €
<i>Ensalada de queso de cabra, fruta de temporada, frutos secos, vinagreta de mostaza antigua y miel</i>	
<b>Pernil Ibèric de glà amb pa de coca i tomacó</b> .....	28 €
<i>Jamón ibérico de bellota con pan de coca y tomate de rama</i>	
<b>Risotto de verdures ecològiques escalivades, assortiment de bolets, formatge Parmesano, rúcula y pesto</b> .....	23 €
<i>Risotto de verduras ecológicas escalibadas, surtido de setas, queso Parmesano, rúcula y pesto</i>	
<b>Foie micuit amb fruita confitada, mel i figues al Porto</b> .....	22 €
<i>Foie micuit con fruta confitada, miel e higos al Oporto</i>	
<b>“Timbale” de macarrons farcits de gambes de Vilanova. Salsa Cardinal</b> .....	26 €
<i>“Timbale” de macarrones rellenos de gambas de Vilanova. Salsa Cardinal</i>	
<b>Carpaccio de Pop amb xistorra ecològica (opcional) sobre puré lleuger de cigrons</b> .....	16 €
<i>Carpaccio de Pulpo con chistorra ecológica (opcional) sobre puré ligero de garbanzos</i>	
<b>Eriçons de mar gratinats</b> .....	28 €
<i>Erizos de mar gratinados</i>	
<b>Caviar iranià 50 gr.</b> .....	160 €
<i>Caviar iraní 50 gr.</i>	

## Carns / Carnes

<b>Black Angus a la brasa</b> .....	32 €
<i>Black Angus a la parrilla</i>	
<b>Entrecot de bou de Galícia a la brasa</b> .....	27 €
<i>Entrecot de buey de Galicia a la parrilla</i>	
<b>Filet de bou a la brasa amb fragància de romaní o amb Foie gras</b> .....	32 €
<i>Solomillo de buey a la parrilla al aroma de romero o con Foie gras</i>	
<b>Wagyu a la planxa</b> .....	74 €
<i>Wagyu a la plancha</i>	
<b>“Black Beef”, filet de bou a la planxa, macerat 48 hores en sal fumada i brandy</b> .....	35 €
<i>“Black Beef”, solomillo de buey a la plancha, macerado 48 horas en sal ahumada y brandy</i>	
<b>Gran mitjana de vaca vella a la brasa, de llarga maduració : 45, 65 o 95 dies (1,2 kg aprox.)</b> .....	86 €
<i>Chuletón de vaca vieja a la parrilla, de larga maduración : 45, 65 o 95 días (1,2 kg aprox.)</i>	
<b>Steak Tartar tallat a ganivet, al seu gust</b> .....	25 €
<i>Steak Tartar cortado a cuchillo, a su gusto</i>	
<b>Magret d'Ànec amb prunes al vi negre i puré de patata amb aroma de tòfona negra</b> .....	26 €
<i>Magret de Pato con ciruelas al vino tinto y puré de patata con aroma de trufa negra</i>	
<b>Costelles i mitjanes de Ternasco d'Aragó a la brasa</b> .....	24 €
<i>Costillas y medianas de Ternasco de Aragón a la parrilla</i>	
<b>Picantó de l'Arnau amb patates ecològiques fregides</b> .....	22 €
<i>Picantón de Arnau con patatas ecológicas fritas</i>	

\*Totes les nostres carns van acompanyades de guarnicions ecològiques /  
*Todas nuestras carnes se sirven con guarniciones ecológicas*

## Peix / Pescados

<b>Llom de bacallà amb musselina i romesco del Xef</b> .....	22 €
<i>Lomo de bacalao con muselina y romesco del Chef</i>	
<b>Pop a la brasa amb patates ecològiques, sal fumada i oli de pebre vermell de la Vera</b> .....	26 €
<i>Pulpo a la brasa con patatas ecológicas, sal ahumada y aceite de pimentón de la Vera</i>	
<b>Filet de tonyina vermella “Balfegó” a la brasa amb cruixent de rucula i pesto</b> .....	39 €
<i>Solomillo de atún rojo “Balfegó” a la parrilla con crujiente de rúcula y pesto</i>	

\* Disposem de pa sense glúten / Disponemos de pan sin gluten.

# CARNIVOR

1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## Starters / Entrées

<b>Pica-Pica Carnivor - Selection of 3 different dishes to share (Minimum 2 people)</b> ..... (Person.) 18 € <i>Pica-Pica Carnivor - 3 suggestions de viandes à partager (minimum 2 personnes)</i>	
<b>Pica-Pica Fish - Selection of 3 different fish dishes to share (Minimum 2 people)</b> ..... (Person.) 20 € <i>Pica-Pica de la Mer - 3 suggestions de poissons (minimum 2 personnes)</i>	
<b>The unique: Traditional roast Canelon, bechamel sauce of flower's milk</b> ..... 16 € <b>Truffle, thyme and Parmesan tiles</b> <i>L'unique: Cannelloni traditionnel farci, béchamel à la fleur de lait, truffe, thym et tuiles de Parmesan</i>	
<b>Morels stuffed with foie cream and crispy wafers</b> ..... 28 € <i>Morilles farcies au foie gras, sauce à la crème, bâtonnets croustillants</i>	
<b>«Bover» Snails cooked on the barbecue (Preparation time : 20 min.)</b> ..... 20 € <i>Escargots «Bover» grillés façon Carnivor (Temps de préparation : 20 min.)</i>	
<b>Toasted goats cheese salad, with dried fruits and a honey and mustard dressing</b> ..... 16 € <i>Salade de fromage de chèvre, vinaigrette de moutarde à l'ancienne et sa pointe de miel</i>	
<b>Acorn fed Iberian ham hand cut and served with tomato bread and olive oil</b> ..... 28 € <i>Jambon Ibérique de Bellota «Pata Negra», pain croquant à la tomate</i>	
<b>Risotto cooked with mixed peppers, mushrooms, parmesan, rocket lettuce and pesto</b> ..... 23 € <i>Risotto aux légumes écologiques façon «Escalivada», assortiment de bolets, parmesan, roquette et pesto</i>	
<b>Foie gras micuit, served with toast, poached cherries and figs in Port</b> ..... 22 € <i>Foie gras mi-cuit sur lit de fruits frais, miel et figues au Porto</i>	
<b>Macaroni stuffed with Vilanova shrimps and Cardinal sauce</b> ..... 26 € <i>Timbale de macaronis farcis aux gambas de «Vilanova», sauce Cardinal</i>	
<b>Octopus Carpaccio with ecological chistorra (optional) over light hummus</b> ..... 16 € <i>Carpaccio de poulpe avec «Chistorra» écologique (sur demande) sur une fine mousse d'houmous</i>	
<b>Sea urchin gratin</b> ..... 28 € <i>Oursins gratinés</i>	
<b>Iranian Caviar 50g</b> ..... 160 € <i>Caviar Iranien 50g</i>	

## Meat / Viandes

<b>Black Angus beef sirloin barbecued</b> ..... 32 € <i>Noix d'entrecôte Black Angus grillée à la braise</i>	
<b>Beef sirloin from Galicia barbecued</b> ..... 27 € <i>Entrecôte de bœuf de Galice grillée à la braise</i>	
<b>Beef Solomillo barbecued and finished off with smoked rosemary or Foie gras</b> ..... 32 € <i>Médailon de filet de bœuf aux arômes de romarin ou accompagné de Foie gras</i>	
<b>Griddled Premium Wagyu beef filet</b> ..... 74 € <i>Filet de bœuf Wagyu</i>	
<b>Black Beef 48 hours, solomillo marinated in smoked salt and brandy</b> ..... 35 € <i>Black Beef 48 heures, filet de bœuf grillé, marinade de sel fumé et Brandy</i>	
<b>T/Bone steak matured for : 45, 65 or 95 days (1.2kg approx.)</b> ..... 86 € <i>«Txuletón» de Bœuf grillé à la braise, maturation : 45, 65 ou 95 jours (1.2kg environ)</i>	
<b>Steak tartar knife-cut (as customer wishes)</b> ..... 25 € <i>Steak tartare coupé au couteau, préparé à votre goût</i>	
<b>Duck breast with prunes in a red wine sauce and creamed potatoes infused with black truffle</b> ..... 26 € <i>Magret de Canard aux prunes au vin rouge. Purée de pommes de terre parfumée à la truffe noire</i>	
<b>Lamb ribs cooked on the barbecue</b> ..... 24 € <i>Côtelettes d'agneau grillées à la braise</i>	
<b>Cockerel roasted with laurel, thyme, garlic and rosemary served with french fries</b> ..... 22 € <i>Coquelet «de l'Arnau» parfumé au laurier, thym, ail et romarin, accompagné de pommes allumettes</i>	

\*All of our meat dishes are served with organic garnish /  
Toutes nos viandes sont accompagnées de garnitures écologiques

## Fish / Poissons

<b>Cod cooked at a low temperature served with a traditional romesco sauce and puree of courgette</b> ... 22 € <i>Filet de morue, mousseline de courgettes, et sa traditionnelle sauce «Romesco»</i>	
<b>Grilled octopus seasoned served with homemade crisps, smoked salt, «Pimentón de la Vera» Oil</b> .... 26 € <i>Poulpe grillé à la braise sur lit de pommes de terre écologiques, sel fumé, huile de «Pimentón de la Vera»</i>	
<b>Red tuna steak «Balfego» barbecued and drizzled with a rich green pesto sauce</b> ..... 39 € <i>Filet de thon rouge «Balfego» à la braise, croustillant de roquette et pesto</i>	

\*Available bread without gluten / Nous tenons à votre disposition du pain sans gluten

# CARNIVOR

1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## POSTRES

<b>Assortiment de fruita de temporada</b> .....	<b>10 €</b>
<i>Selección de fruta de temporada</i>	
<b>Bombetes de Catànies amb gelat de coco</b> .....	<b>10 €</b>
<i>Bombitas de Catànies con helado de coco</i>	
<b>Coulant de xocolata Ocumare, contrast de gelat de canyella</b> .....	<b>10 €</b>
<i>Coulant de chocolate Ocumare, contraste de helado de canela</i>	
<b>“Íle flotante” : crema anglesa de vainilla de Madagascar, ous a la neu</b> .....	<b>10 €</b>
<i>“Íle flotante” : crema inglesa de vainilla de Madagascar, huevos a la nieve</i>	
<b>“Massis del Garraf”. Inspiració natura</b> .....	<b>10 €</b>
<i>“Massis del Garraf”. Inspiración naturaleza</i>	
<b>Pastís de pasta de full de poma en flor, gel d'albercoc, fons lleuger de sopa de caramel</b> .....	<b>10 €</b>
<i>Tarta de hojaldre de manzana en flor, gel de albaricoque, fondo ligero de sopa de caramelo</i>	
<b>Esponjós de xocolata blanca, escuma de mango. Coulis de maduixes i Cava rosat</b> .....	<b>10 €</b>
<i>Esponjoso de chocolate blanco, espuma de mango. Coulis de fresas y Cava rosado</i>	
<b>Teula amb selecció de formatges Gourmet (2 persones)</b> .....	<b>16 €</b>
<i>Tabla con selección de quesos Gourmet (2 personas)</i>	

# CARNIVOR

1922



by VALENTÍ

RESTAURANT GASTRONÒMIC

## DESSERTS / DESSERTS

<b>Seasonal fresh fruit served on ice</b> .....	10 €
<i>Assortiment de fruit de saison</i>	
<b>Chocolate covered Almonds deep fried and topped with Coconut Ice cream</b> .....	10 €
<i>Mignardises croustillantes de Catànies, glace coco</i>	
<b>Coulant of Ocumare chocolate, contrasted with cinnamon ice cream</b> .....	10 €
<i>Coulant au chocolat Ocumare, contraste avec glace cannelle</i>	
<b>«Île flottante»: English cream of vanilla from Madagascar, snow eggs</b> .....	10 €
<i>Île flottante: crème Anglaise à la vanille de Madagascar</i>	
<b>“Massis del Garraf”. Nature inspiration</b> .....	10 €
<i>“Massis del Garraf”. Inspiration nature</i>	
<b>Puff pastry tart of apple blossom, apricot gel and light bottom of candy soup</b> .....	10 €
<i>Tarte aux pommes en fleur, gelée d’abricot, soupe légère de caramel</i>	
<b>White sponge chocolate with mango foam. Strawberry coulis and pink Cava</b> .....	10 €
<i>Moelleux au chocolat blanc, mousse de mangue. Coulis de fraises et Cava rosé</i>	
<b>Table of Gourmet cheese selection (2 persons)</b> .....	16 €
<i>Sélection de fromages Gourmet (2 personnes)</i>	