

# EL TURÓ

restaurant i més...



## PLATS ESPECIALS

■ Carpaccio de bou amb parmesà	<b>8,90</b>
■ Carpaccio de bou amb foie d'ànec	<b>9,90</b>
■ ■ Patates 3 salses: brava, allioli i formatge blau	<b>4,80</b>
■ ■ Brandada de bacallà	<b>7,90</b>
■ ■ Brandada de bacallà amb escalivada	<b>8,90</b>
■ ■ Xoricets a la sidra	<b>6,50</b>
■ ■ Carpaccio de gamba	<b>14,90</b>
■ ■ Carpaccio de bacallà	<b>11,90</b>
■ ■ Anxoves amb bastonets sucats amb tomàquet	<b>8,90</b>
■ ■ Hummus	<b>6,30</b>
■ ■ Foie de bacallà	<b>6,80</b>
■ ■ Croquetes casolanes	<b>1,10</b>
■ ■ Meló o pinya amb pernil ibèric	<b>10,90</b>
■ ■ Espàrrecs amb pernil ibèric	<b>10,90</b>
■ ■ Foie micuit	<b>10,90</b>

## CASSOLETES AMB FORMATGE FOS

■ Provolone	<b>8,10</b>
■ ■ Provolone amb panses i nous	<b>8,60</b>
■ ■ Provolone amb pernil dolç	<b>8,60</b>
■ ■ Provolone amb bacó i formatge de cabra	<b>9,60</b>
■ ■ Provolone amb sobrassada	<b>8,60</b>
■ ■ Provolone amb foie	<b>9,90</b>
■ ■ Provolone amb ximi-xurri	<b>8,90</b>
■ ■ Provolone amb crema de bolets i ceba cruixent	<b>9,90</b>
■ ■ 4 formatges (provolone, havarti, brie i roquefort)	<b>11,90</b>
■ ■ Camembert amb pernil ibèric	<b>11,90</b>
■ ■ Brie amb mermelada de gerdos i bacó	<b>10,70</b>

**TENIM PA SENSE GLUTEN**

## AMANIDES

■ ■ Taboulé	<b>8,80</b>
■ ■ Amanida del temps	<b>8,80</b>
■ ■ Cabdells amb tonyina, anxoves i escalivada	<b>9,20</b>
■ ■ Amanida grega, amb tomàquet, ceba, feta i tonyina	<b>8,50</b>
■ ■ Amanida de lleties amb formatge de cabra	<b>8,80</b>
■ ■ Amanida de bacó amb panses i nous	<b>8,80</b>
■ ■ Amanida tropical	<b>9,90</b>
■ ■ Amanida de gambes	<b>9,90</b>
■ ■ Amanida de foie i pernil d'ànec	<b>11,00</b>
■ ■ Amanida de carxofa i tête de moine	<b>11,00</b>
■ ■ Amanida de canonges i idiazàbal	<b>9,90</b>
■ ■ Amanida empipada	<b>9,50</b>
(rostes de pernil ibèric, camembert fos i pipes)	
■ ■ Amanida de burrata amb foie de bacallà	<b>11,00</b>
■ ■ Amanida amagada	<b>11,00</b>
(bacallà, tonyina, tomàquet, ceba i hummus)	

## IBÈRICS I EMBOTITS DE PAGÈS

■ ■ Pernil ibèric	<b>12,00</b>
■ ■ Pernil d'ànec	<b>10,00</b>
■ ■ Fuet, bisbe blanc o bisbe negre	<b>6,50</b>
■ ■ Assortit d'embotits	<b>14,00</b>
■ ■ Assortit de formatges	<b>10,00</b>

Grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	CONTÉ CRUSTACIS OUS PEIX CACAUETS SOJA LÀCTICS
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	FRUITS SECS API MOSTASSA SÈSAM SULFITS MOL-LUSCS TRAMUSSOS

# restaurant i més...

## COQUES BÀSIQUES

■ ■ Pernil dolç i formatge	<b>4,50</b>
■ ■ Pernil ibèric i formatge	<b>6,50</b>
■ ■ Xoriço i formatge	<b>4,50</b>
■ ■ Sobrassada i formatge	<b>4,50</b>
■ ■ Bacó i formatge	<b>4,50</b>
■ ■ Paté i formatge	<b>4,50</b>
■ ■ Escalivada amb tonyina	<b>5,35</b>
■ ■ Escalivada amb anxoves	<b>5,95</b>
■ ■ Escalivada amb arengada	<b>5,45</b>
■ ■ Ceba amb arengada	<b>5,15</b>

## COQUES VEGETALS

■ ■ ■ Vegetal (ceba, carbassó, poma, xampinyons), talleglio, tomàquet sec i nous	<b>6,15</b>
■ ■ Ceba i crema de cabrales	<b>5,45</b>
■ ■ Ceba i formatge de cabra	<b>5,45</b>
■ ■ Escalivada amb formatge de cabra	<b>5,65</b>
■ ■ Verduretes amb formatge	<b>5,65</b>
■ ■ Espinacs a la catalana amb formatge	<b>5,30</b>
■ ■ Hummus amb carbassó i formatge	<b>5,30</b>
■ ■ Espinacs, carxofa, mozzarella fresca i tomàquet sec	<b>6,15</b>

## COQUES ESPECIALS EL TURÓ

■ ■ ■ Sobrassada amb mel	<b>4,85</b>
■ ■ Sobrassada amb poma, codony i formatge	<b>6,15</b>
■ ■ Sobrassada amb roquefort	<b>5,50</b>
■ ■ ■ Salmó fumat i formatge	<b>7,15</b>
■ ■ Salmó fumat i escalivada	<b>7,70</b>
■ ■ ■ Salmó fumat, olivada, tomàquet i brie	<b>7,70</b>
■ ■ Carpaccio de bou amb crema de castanyes i formatge	<b>6,15</b>
■ ■ Espinacs amb pernil ibèric i brie	<b>7,15</b>
■ ■ ■ Bacallà fumat amb brie i confitura de tomàquet	<b>7,70</b>
■ ■ Catalana amb provolone, tomàquet sec i olivada	<b>6,15</b>
■ ■ Botifarra de perol amb crema de bolets, aroma de ratafia, canònigs i formatge	<b>6,50</b>
■ ■ Crema de bolets amb carbassó, morbier i pernil ibèric	<b>7,15</b>
■ ■ Calamars amb maionesa, enciams i tomàquet	<b>7,35</b>
■ ■ ■ Botifarra negra, allioli, confitura de tomàquet i formatge	<b>6,15</b>

■ ■ ■ Croque madame del Turó (pernil dolç, crema de bolets, formatge i ou ferrat)	<b>6,80</b>
■ ■ ■ Gambes i formatge	<b>7,15</b>
■ ■ ■ Brandada de bacallà amb formatge	<b>7,15</b>
■ ■ ■ Brandada de bacallà amb escalivada	<b>7,70</b>
■ ■ Tropical (pinya, pernil ibèric i brie)	<b>7,15</b>
■ ■ Formatge de cabra, bacó i dàtils	<b>5,50</b>
■ ■ Bacó amb xampinyons i provolone	<b>5,50</b>
■ ■ Botifarra negra amb poma i codony	<b>6,15</b>
■ ■ Pernil ibèric, xampinyons i gorgonzola	<b>7,15</b>
■ ■ Pernil ibèric, albergínia escalivada i formatge manxego	<b>7,15</b>
■ ■ Pernil ibèric, poma i foie	<b>7,15</b>
■ ■ Pernil d' ànec, espàrrecs verds i camembert	<b>7,15</b>
■ ■ 3 formatges (havarti, brie i roquefort)	<b>6,75</b>
■ ■ 4 formatges (havarti, brie, roquefort i de cabra)	<b>7,15</b>

## COQUES PERSONALITZADES, TRIA ELS INGREDIENTS QUE VULGUIS

# Postres

---

## PASTISSOS CASOLANS

<b>PASTÍS DE FORMATGE</b>	<b>3,90</b>
<b>PASTÍS DE LLIMONA</b>	<b>3,90</b>
<b>PASTÍS DE PASTANAGA</b>	<b>3,90</b>
<b>PASTÍS DE POMA</b>	<b>3,90</b>
<b>TARTA DE SANTIAGO</b>	<b>3,90</b>
<b>BROWNIE</b>	<b>3,90</b>

## GELATS ARTESANS

de Sa Gelateria de Menorca

<b>VAINILLA</b>	<b>4,50</b>
<b>XOCOLATA</b>	<b>4,50</b>
<b>LLIMONA</b>	<b>4,50</b>
<b>MENTA ESQUITXADA</b>	<b>4,50</b>
<b>CAFÈ</b>	<b>4,50</b>
<b>CANYELLA</b>	<b>4,50</b>
<b>TROPICAL</b> (coco, pinya i maracujà)	<b>4,50</b>

## PASTISSOS ESPECIALS

<b>CATALANET</b>	<b>3,90</b>	<b>IRISH CREAM</b>	<b>5,90</b>
(gelat de vainilla, galeta i ratafia)		(gelat de cafè, gelat de vainilla, cafè i Baileys)	
<b>DRACULÍN</b>	<b>3,90</b>	<b>BROWNIE</b>	<b>5,40</b>
(gelat de vainilla, salsa de gerds i coca-cola)		(amb gelat de vainilla)	
<b>ROCS DE TRUFA</b>	<b>3,90</b>	<b>TIRAMISÚ</b>	<b>4,90</b>
(trufes casolanes de xocolata)			

---

IVA INCLÒS

# El nostre celler

---

## VINS NEGRES

<b>Vi negre</b> de la casa	<b>5,90</b>
<b>Veremat</b> (Empordà jove)	<b>8,90</b>
<b>Clos del Pinell</b> (Terra Alta jove)	<b>10,90</b>
<b>Rial Negre</b> (Arenys de Munt) c.e	<b>13,90</b>
<b>Jaqué de can Molla</b> (Calonge) c.e	<b>11,90</b>
<b>Trufes</b> (Terra Alta)	<b>13,10</b>
<b>Morenillo d'Àmfora</b> (Terra Alta)	<b>19,90</b>
<b>Sang de corb</b> (Terra Alta) c.e	<b>21,90</b>
<b>l'Heravi jove</b> (Montsant)	<b>13,90</b>
<b>Petites Estones</b> (Montsant) c.e	<b>15,90</b>
<b>La Planella</b> (Montsant) c.e	<b>18,90</b>
<b>Sauló</b> (Empordà)	<b>13,90</b>
<b>Vinyes Velles de Martí Fabra</b> (Empordà)	<b>15,90</b>
<b>Cartesius</b> (Empordà)	<b>15,90</b>
<b>Sammás</b> (Empordà)	<b>15,90</b>
<b>Carriel dels Vilars</b> (Empordà) c.e vi natural	<b>21,90</b>
<b>Black</b> (Penedès)	<b>14,90</b>
<b>Les Timbes</b> (Penedès) c.e	<b>15,90</b>
<b>Cristiari s'Alòs</b> (Costers del Segre)	<b>16,90</b>
<b>Onix</b> (Priorat)	<b>15,90</b>
<b>Nita</b> (Priorat)	<b>18,90</b>
<b>Embruix de Vall-Llac</b> (Priorat)	<b>24,90</b>
<b>Izadi</b> (Rioja-criança)	<b>14,90</b>
<b>Biga</b> (Rioja-criança)	<b>14,90</b>
<b>Domaine des Nimphes</b> (Côtes du rhone) c.e biodinàmic	<b>21,90</b>
<b>Habla del silencio</b> (Extremadura)	<b>15,90</b>
<b>Pago de los Capellanes roble</b> (Ribera del Duero)	<b>17,90</b>
<b>Dominio del Bendito</b> (Toro)c.e	<b>17,90</b>
<b>Malafollá</b> (Granada)	<b>17,90</b>
<b>Payoya Negra</b> (Sierras de Malaga)	<b>19,90</b>

## VINS ROSATS

<b>Veremat</b> (Empordà jove)	<b>8,90</b>
<b>Ixent</b> (Empordà)	<b>14,90</b>
<b>Zutanita</b> (Côtes du Rhone)	<b>14,90</b>
<b>Habla de Rita</b> (Côtes du Provenze)	<b>22,90</b>
<b>Mateus</b>	<b>11,90</b>
<b>Lambrusco</b>	<b>8,90</b>

## VINS BLANCS

<b>Veremat</b> (Empordà jove)	<b>8,90</b>
<b>Blanc de Serè</b> (Costers del Segre) c.e	<b>13,90</b>
<b>Agaliu</b> (Costers del Segre) c.e	<b>15,90</b>
<b>Missenyora</b> (Costers del Segre) c.e	<b>17,90</b>
<b>Trufes</b> (Terra Alta)	<b>13,90</b>
<b>White</b> (Penedès)	<b>14,90</b>
<b>Samarola</b> (Terra Alta)	<b>12,90</b>
<b>40 vendimias</b> (Rueda)	<b>14,90</b>
<b>Habla de ti 8</b> (Extremadura)	<b>14,90</b>
<b>Guillemot-Michel</b> (Bourgogne, Chardonnay) c.e,biodinàmic	<b>25,90</b>

## CAVES

<b>Àngela Marquès Rigol</b>	<b>12,90</b>
<b>Berta Lounge</b>	<b>14,90</b>
<b>Forns Raventós</b>	<b>15,90</b>

## CAVES ROSATS

<b>Carles Andreu</b> (trepal)	<b>14,90</b>
<b>DG Viticultors</b> (pinot noir)	<b>15,90</b>
<b>Rosa Cusiné</b> (garnatxa) c.e biodinàmic	<b>25,90</b>

## SANGRIES

Sangria de vi	<b>9,90</b>
Sangria de cava	<b>12,90</b>
Aigua de València	<b>14,90</b>

**EL TURÓ**  
restaurant i més

baixada del turó, 1  
08350 arenys de mar  
[www.elturorestaurant.com](http://www.elturorestaurant.com)  
[info@elturorestaurant.com](mailto:info@elturorestaurant.com)  
937 958 081



**ibèrics+coques+amanides+**  
**vins+caves+productes**  
**de comerç just...**

