

EL TURÓ

restaurante y más ...



PLATOS ESPECIALES

■ Carpaccio de buey con parmesano	8,90
■ Carpaccio de buey con foie de pato	9,90
■ Patatas 3 salsas: brava, alioli y queso azul	4,80
■ Brandada de bacalao	7,90
■ Brandada de bacalao con escalivada	8,90
■ Choricitos a la sidra	6,50
■ Carpaccio de gamba	14,90
■ Carpaccio de bacalao	11,90
■ Anchoas con bastones tostados untados con tomate	8,90
■ Hummus	6,30
■ Foie de bacalao	6,80
■ Croquetas caseras	1,10
■ Melón o piña con jamón ibérico	10,90
■ Espárragos con jamón ibérico	10,90
■ Foie micuit	10,90

CAZUELAS CON QUESO FUNDIDO

■ Provolone	8,10
■ Provolone con pasas y nueces	8,60
■ Provolone con jamón dulce	8,60
■ Provolone con bacon y queso de cabra	9,60
■ Provolone con sobrasada	8,60
■ Provolone con foie	9,90
■ Provolone con chimichurri	8,90
■ Provolone con crema de setas y cebolla crujiente	9,90
■ 4 quesos (provolone, havarti, brie y roquefort)	11,90
■ Camembert con jamón ibérico	11,90
■ Brie con mermelada de frambuesa y beicon	10,70

TENEMOS PAN SIN GLUTEN

ENSALADAS

■ Taboulé	8,80
■ Ensalada del tiempo	8,80
■ Cogollos con atún, anchoas y escalivada	9,20
■ Ensalada griega, con tomate, cebolla, feta y atún	8,50
■ Ensalada de lentejas con queso de cabra	8,80
■ Ensalada de bacon con pasas y nueces	8,80
■ Ensalada tropical	9,90
■ Ensalada de gambas	9,90
■ Ensalada de foie y jamón de pato	11,00
■ Ensalada de alcachofa y tête de moine	11,00
■ Ensalada de canónigos y idiazábal	9,90
■ Ensalada "empipada"	9,50
(jamón ibérico, camembert fundido y pipas)	
■ Ensalada de burrata con foie de bacalao	11,00
■ Ensalada "amagada"	11,00
(bacalao, atún, tomate, cebolla y hummus)	

IBÉRICOS Y EMBUTIDOS ARTESANOS

■ Jamón ibérico	12,00
■ Jamón de pato	10,00
■ Fuet, butifarra blanca o negra	6,50
■ Surtido de embutidos	14,00
■ Surtido de quesos	10,00

Grupos de alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias

■ CONTIENE CRUSTÁCEOS	■ HUEVOS	■ PESCADO	■ CACAHUETES	■ SOJA	■ LÁCTEOS
■ GLUTEN	■ FRUTOS SECOS	■ APIO	■ MOSTAZA	■ SÉSAMO	■ SULFITOS
					■ MOLUSCOS
					■ ALTRAMUCES

restaurante y más ...

COCAS BÁSICAS

Jamón dulce y queso	4,50
Jamón ibérico y queso	6,50
Chorizo y queso	4,50
Sobrasada y queso	4,50
Bacon y queso	4,50
Paté y queso	4,50
Escalivada con atún	5,35
Escalivada con anchoas	5,95
Escalivada con arenque	5,45
Cebolla con arenque	5,15

COCAS VEGETALES

Vegetal (cebolla, calabacín, manzana, champiñones), talleglio, tomate seco y nueces	6,15
Cebolla y crema de cabrales	5,45
Cebolla y queso de cabra	5,45
Escalivada con queso de cabra	5,65
Verduritas con queso	5,65
Espinacas a la catalana con queso	5,30
Hummus con calabacín y queso	5,30
Espinacas, alcachofa, mozzarella fresca y tomate seco	6,15

COCAS ESPECIALES DEL TURÓ

Sobrasada con miel	4,85	Croque madame del Turó	6,80
Sobrasada con manzana, membrillo y queso	6,15	(jamón dulce, crema de setas, queso y huevo frito)	
Sobrasada con roquefort	5,50	Gambas y queso	7,15
Salmón ahumado y queso	7,15	Brandada de bacalao con queso	7,15
Salmón ahumado y escalivada	7,70	Brandada de bacalao con escalivada	7,70
Salmón ahumado, olivada, tomate y brie	7,70	Tropical (piña, jamón ibérico y brie)	7,15
Carpaccio de buey con crema de castañas y queso	6,15	Queso de cabra, bacon y dátiles	5,50
Espinacas con jamón ibérico y brie	7,15	Bacon con champiñones y provolone	5,50
Bacalao ahumado con brie y confitura de tomate	7,70	Butifarra negra con manzana y membrillo	6,15
Catalana con provolone, tomate seco y olivada	6,15	Jamón ibérico, champiñones y gorgonzola	7,15
Butifarra de perol con crema de setas, aroma de ratafía, canónigos y queso	6,50	Jamón ibérico, berenjena asada y queso manchego	7,15
Crema de setas con calabacín, morbier y jamón ibérico	7,15	Jamón ibérico, manzana y foie	7,15
Calamares con mayonesa, lechuga y tomate	7,35	Jamón de pato, espárragos verdes y camembert	7,15
Butifarra negra, alioli, confitura de tomate y queso	6,15	3 quesos (havarti, brie y roquefort)	6,75
		4 quesos (havarti, brie, roquefort y de cabra)	7,15

COCAS PERSONALIZADAS, ELIGE LOS INGREDIENTES QUE QUIERAS

Postres

PASTELES CASEROS

TARTA DE QUESO	3,90
TARTA DE LIMÓN	3,90
PASTEL DE ZANAHORIA	3,90
TARTA DE MANZANA	3,90
TARTA DE SANTIAGO	3,90
BROWNIE	3,90

HELADOS ARTESANOS

de Sa Gelateria de Menorca

VAINILLA	4,50
XOCOLATE	4,50
LIMÓN	4,50
MENTA "ESQUITXADA"	4,50
CAFÉ	4,50
CANELA	4,50
TROPICAL (coco, piña y maracuyá)	4,50

PASTISSOS ESPECIALES

CATALANET	3,90	IRISH CREAM	5,90
(helado de vainilla, galleta y ratafia)		(helado de café, helado de vainilla, café y Baileys)	
DRACULÍN	3,90	BROWNIE	5,40
(helado de vainilla, salsa de frambuesa y Coca-Cola)		(con helado de vainilla)	
ROCAS DE TRUFA	3,90	TIRAMISÚ	4,90
(trufas caseras de chocolate)			

IVA INCLUIDO

Nuestra bodega

VINOS TINTOS

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

VINOS ROSADOS

Veremat (Empordà joven)	8,90
Ixent (Empordà)	14,90
Zutanita (Côtes du Rhone)	14,90
Habla de Rita (Côtes du Provenze)	22,90
Mateus	11,90
Lambrusco	8,90

VINOS BLANCOS

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

CAVAS

Àngela Marquès Rigol	12,90
Berta Lounge	14,90
Forns Raventós	15,90

CAVAS ROSADOS

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

SANGRIAS

Sangría de vino	9,90
Sangría de cava	12,90
Agua de València	14,90

EL TURÓ
restaurante y más

bajada del turó, 1
08350 arenys de mar
www.elturorestaurant.com
info@elturorestaurant.com
937 958 081



ibéricos+cocas+ensaladas+
vinos+cavas+productos
de comercio justo...

