

# NAVILI

RESTAURANT

## MENÚ DEGUSTACIÓN MESTRAL

### - SNACKS -

Pasta wanton con hierbas provenzales.  
Calamar a la romana con mayonesa de cítricos.  
Croquetas de rabo de toro con salsa de ceps.  
Mejillones de roca a la plancha.  
Ravioli de pato con manzana caramelizada  
y salsa de foie.

### - COPA REFERESCANTE -

Granizado de cava con zumo de naranja  
y espuma de limón.

### - SEGUNDOS A ELEGIR -

Lomo de bacalao a la plancha con espuma  
de alioli de ajo negro.  
o  
Secreto ibérico marinado a baja temperatura  
con chutney de mango.

### - POSTRES -

Mousse de plátano con manzana caramelizada  
y helado de canela y crumble de avellanas.

Copa de vino o agua incluidos.

{ 25€ }

## MENÚ DEGUSTACIÓN GARBÍ

### - SNACKS -

Pasta wanton con hierbas provenzales.  
Oliva gordal con gelatina de Martini blanco.  
Croquetas de chipirones en su tinta.  
Crujiente de butifarra negra, manzana caramelizada  
en tierra de chocolate.  
Coca de hojaldre escalivada y anchoa de l'Escala.  
Bróchata de pulpo con espuma de patata trufada.

### - COPA REFERESCANTE -

Granizado de cava con zumo de naranja  
y espuma de limón.

### - SEGUNDOS A ELEGIR -

Lenguado a la plancha con judías verdes  
salteadas y jamón ibérico.  
o  
Entrecot a la brasa con verduritas baby  
y patata al caliu.

### - POSTRES -

Mousse de mascarpone, frutos rojos  
y helado de violeta.

2 copas de vino a elegir y agua.

{ 35€ }

### ENSALADAS

- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos, mostaza y reducción de oporto { 9.90€ }
- Burrata con tomate del huerto y aceite de albahaca { 10.90€ }
- Ensalada de la huerta { 8.90€ }
- Carpaccio de gamba roja con caviar de oliva y aceite de gambas { 14.90€ }
- Coca de vidre con anchoas de l'Escala y escalivada { 11.90€ }
- Carpaccio de pulpo con aceite de oliva virgen, pimentón de la vera y espuma de patata trufada { 13.50€ }
- Jamón ibérico con su "pa amb tomàquet" { 12.00€ }
- Ensalada tibia de ceps, langostinos y cherrys con salsa Romescu { 11.50€ }

### ENTRANTES

- Pescaito frito (según temporada) { 8.50€ }
- Calamar a la Romana { 9.90€ }
- Calamar a la andaluza { 9.50€ }
- Chipirones a la plancha { 8.90€ }
- Patatas bravas { 4.25€ }
- Crujiente de chistorra con chutney de mango { 5.90€ }
- Croquetas de chipirones en su tinta con mayonesa de wasabi (4 unidades) { 4.90€ }
- Croquetas de jamón (4 unidades) { 4.50€ }
- Mejillones de roca a la plancha con aceite de cilantro { 8.50€ }
- Pasta con verduras (opción vegetariana) { 8.90€ }

### Arroz de marisco

{ 16€ }

### Arroz mar y montaña

{ 15€ }

### Arroz negro

{ 15€ }

### Fideua Navili

{ 13€ }

### CARNES

- Entrecot a la brasa con verduras a la parrilla y nuestras patatas fritas { 16.50€ }
- Magret de pato a la brasa con chutney de mango y frutos rojos { 13.90€ }
- Solomillo a la brasa con salsa de ceps { 19.50€ }
- Secreto ibérico a baja temperatura con salsa de oporto y verduritas baby { 14.90€ }
- Chuletón de Girona a la brasa con pimientos del padrón { 29.90€ }

Burger vegana con sweet potatoe { 12.00€ }

### PESCADOS

- Calamar a la plancha con su guarnición { 12.00€ }
- Sepia a la plancha con judía verde salteada y jamón ibérico { 12.50€ }
- Lenguado a la plancha con verduritas del huerto y parmentier de patatas { 16.00€ }
- Suquet de rape con langostinos { 16.50€ }
- Rodaballo a la plancha con verduritas baby y espuma de patata { 15.90€ }
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata violeta y pimentón de la Vera { 15.00€ }
- Bacalao confitado con espuma de alioli negro { 17.00€ }

### NIÑ@S

- Plato de macarrones boloñesa, patatas fritas y escalopa de pollo.
- { 8.90€ }

### POSTRES

- Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar { 4.50€ }
- Milhojas con yogurt natural y mermelada de frutos rojos { 4.90€ }
- Huevo Dalí con chocolate blanco, crema de maracuyá y crumble de chocolate { 16.50€ }
- Mousse de plátano con manzana caramelizada y helado de canela { 4.25€ }
- Mousse de mascarpone con mermelada de frutos rojos y helado de violeta { 4.25€ }
- Helados de la casa copa dos bolas { 3.90€ }
- Café Irlandés { 5.30€ }