

MARKET

@HOTELMARKETBCN ✿ ANDILANACASADECOMIDAS ✿ @GRUPOANDILANA

EL MENÚ DEL DIA

TOTS ELS DIES FEINERS

1

ENTRANT + PRINCIPAL
POSTRE o CAFÈ + BEGUDA

EL MENÚ TEMPORADA CADA DIA

2

ENTRANT + PRINCIPAL
POSTRE o CAFÈ + BEGUDA

MENÚS PER A GRUPS

DES DE 29.50 PER PERSONA

I PER A SALES PRIVADES
CONTACTA AMB
EVENTOS@ANDILANA.COM

3



POLLASTRE PITU

ROSTIT AMB
ALLS TENDRES

FARIGOLA, PATATES FREGIDES I DOS ALLIOLIS

CERVESES



1.95



2.85



4.50

ESTRELLA DAMM | DAMM LEMON

Túria	3.85
Alhambra	3.95
Voll Damm	3.65
Inedit	4.25
FREE Damm	3.45
FREE D. Torrada	3.65

SANGRIA

PER ACOMPANYAR LES NOSTRES TAPES



4.50



7.50



12.00

TAPES

PATATES BRAVES AMB XISTORRA, ROMESCO PICANT I ALLIOLI D'ALLS ROSTITS	5.25	★ ENSALADILLA DE POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA AMB NOUS, CEBA CRUIXENT I BASTONETS DE PA	7.95
CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (UNITAT)	2.25	GYOZAS DE CUA DE BOU AMB CREMA DE TÒFONA	10.50
★ CROQUETA DE TÒFONA I CEPES (UNITAT)	1.95	CARPACCIO DE VEDELLA AMB TÒFONA, PARMESÀ, RUCA I TORRADES FINES	10.40
🌿 TRUITA DE PATATES ACABADA DE FER AMB CEBA CONFITADA I PA DE COCA AMB TOMÀQUET	5.25	★ CARXOFA EN DUES COCCIONS AMB ROVELL D'OU CURAT I ENCENALLS DE PERNIL	6.95
CALAMARS A L'ANDALUSA	9.95	MUSCLOS AMB CURRI GROC, COCO, LEMONGRASS, CORIANDRE I BOL D'ARRÒS DE GESSAMÍ PER SUCAR	9.15
OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC	8.75	CÒCTEL DE GAMBES COM ALS ANYS 80	7.50
BUNYOLS CASOLANS DE BACALLÀ AMB SALSA ROMESCO	5.75	🌿 DUO D'HUMMUS (CIGRONS I REMOLATXA) AMB PAPANUM	5.95
🌿 ALBERGÍNIES CRUIXENTS AMB SALSA DE XILI DOLÇ	4.00	PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET	14.25

PA 1.10 PA DE COCA AMB TOMÀQUET 2.50 PA SENSE GLUTEN 1.35

ENTRANTS

🌿 GASPATXO ANDALÚS AMB VERDURES PICADES I CROSTONS	4.95
CREMA DE CARBASSA AMB LLAGOSTINS MARINATS AMB VAINILLA I GERMINATS	6.45
🌿 BOWL SALAD DE QUINOA AMB TARONGES, PRUNES SEQUES, ESPINACS FRESCOS, NOUS I VINAGRETA DE LLIMONA DOLÇA AMB MENTA	5.95
★ BURRATA AMB GAMBES I SALSA DE CURRI VERMELL	11.90
AMANIDA DE L'HORT AMB OU DUR I TONYINA EN OLI	5.95
🌿 AMANIDA TÈBIA DE FORMATGE DE CABRA AMB MADUIXOTS I VINAGRETA DE SÈSAM NEGRE	7.30
★ AMANIDA CÈSAR AMB POLLASTRE CRUIXENT, BACÓ, PARMESÀ I EL SEU AMANIMENT ESPECIAL	6.95
ALBERGÍNIA AL FORN AMB FORMATGE DE CABRA, PICO DE GALLO I XISTORRA CRUIXENT	6.70

PARADA
ITALIANA

**MEZZI RIGATONI A LA
BOLONYESA** AMB FORMATGE
PROVOLONE GRATINAT I FARIGOLA 8.90

🌿 **RAVIOLIS DE VEGETALS A LA
BRASA** AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET
CASOLÀ, OLIVES NEGRES, BROTS DE SOJA
I ALFÀBREGA 9.15

RISOTTO DE FORMATGES 9.15
AMB ESPÀRRECS SILVESTRES
I VEL DE GUANCIALE

★ **RISOTTO DE CEPES TRUFAT** 12.25
🌿 AMB NÚVOL DE PARMESÀ I PORTOBEL·LO



Aquí
hi ha
Paella

ALGÚ HA DEMANAT Paella?

★ **PAELLA MIXTA DE MARISC I CARN** 13.20
(GAMBES, MUSCLOS, COSTELLES I SALSITXES)
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

★ **ARRÒS DE POP AMB CARXOFES** 13.95
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

FIDEUÀ AMB CALAMAR, CLOÏSSES I ALLIOLI 11.25

🌿 **PAELLA DE VERDURES** 9.95
AMB HORTALISSES DE TEMPORADA

PAELLA DE MARISC 14.25
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

INEDIT
Damm



UNA INEDIT
SEMPRE FRESCA A LA
GLAÇONERA

7.90 (75cl)

TERRA

★ **ESPATLLA DE XAI AL FORN** 24.50
AMB PATATES TALLADES A RODANXES
I SALSA GREMOLATA

ENTRECOT AMB AROMA DE ROMANÍ 15.50
EN TAGLIATA I LES SEVES PATATES FREGIDES

TIMBAL D'ÀNEC CONFITAT 13.90
AMB POMES I SALSA DEMI-GLACÉ

STEAK TÀRTAR AL PUNT PICANT 12.75
AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA I TORRADES

★ **POLLASTRE PITU ROSTIT** 12.50
AMB ALLS TENDRES, FARIGOLA, PATATES
I DOS ALLIOLIS (MIG POLLASTRE PER RACIÓ)

CHEESEBURGER ADDICTED 11.25
AMB PATATES FREGIDES CASOLANES

ESCALOPA MILANESA DE VEDELLA 11.20
AMB OU ESCUMAT, TOMÀQUET CONFITAT DE L'ÀVIA,
STRACCIATELLA I ALFÀBREGA FRESCA

POLLASTRE ROSTIT AMB ESCAMARLANS 10.25
I PATATES AMB MANTEGA TORRADA

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA 10.15
AMB SALSA DE FORMATGE BRIE I NYOQUIS
AMB MANTEGA DE SÀLVIA

CANELÓ MARÍA TRIAS 9.85
DE CARN ROSTIDA AMB SUAU BEIXAMEL,
DEMI-GLACÉ I TROMPETES DE LA MORT

MAR

LLOM DE BACALLÀ AMB SAMFAINA, 15.20
CEBA CRUIXENT I POLS D'OLIVES NEGRES

★ **SUPREMA DE SALMÓ A LA PLANXA** 14.90
AMB CARBASSONS A LA PLANXA, TROMPETES
DE LA MORT I SAL DE CURRI

TATAKI DE TONYINA 14.25
AMB AMANIDA FRESCA D'ALGUES I MANGO FRESC

SUQUET DE RAP AMB PATATES 13.75
I PICADA GRUIXUDA

★ **CALAMAR A LA PLANXA** 12.70
AMB SALTAT DE TROMPETES DE LA MORT,
CEBA TORRADA I SALSA DE CALAMAR AMB LA TINTA

POPETS AMB CEBA AMB UN PUNT PICANT, 12.20
PATATA DE MORTER I ALLIOLI DE LLIMONA

GAMBOTS AMB KIMCHI, 11.25
ARRÒS FREGIT, VERDURETES I XIITAKE

CANELÓ DE BACALLÀ I ALLS TENDRES 9.95
ROSTITS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET DE L'ÀVIA
AMB ALFÀBREGA, PINYONS I PARMESÀ

VISITA LA NOSTRA
SALA
GYOTAKU
by RAMÓN PUIG

UNES BOMBOLLES
PER ACOMPANYAR
LES POSTRES

CAVES

MARIEN EXTRA BRUT
D.O. Cava
ESCOFET ROSSELL
1931 BR D.O. Cava

3.50
13.90
14.70

TATIANA BRUT ROSÉ
D.O. Cava
JUVÉ&CAMPS GR
D.O. Cava

20.95
24.95

POSTRES

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN VEGETERIANES

CREMA CATALANA 3.95

CARPACCIO DE PINYA NATURAL 4.95
AMB GELAT DE VAINILLA I COULIS DE CAMEL

★ CHEESECAKE CREMÓS 4.95
AMB GALETA LOTUS

ESPONJÓS DE IOGURT GREC, 4.95
SORBET DE GERDS I FRUITES VERMELLES CONFITADES

PROFITEROLES FARCIDES AL MOMENT 4.50
AMB NATA I SALSA DE XOCOLATA CALENTA

COULANT DE XOCOLATA 4.95
AMB NATA MUNTADA A MÀ

★ COPA DE MADUIXOTS AMB NATA 4.25

TRUFES 4.25

GELATS I SORBETS CASOLANS 3.95
DEL NOSTRE OBRADOR

COOKIE DE XOCOLATA 3.90
ACABADA DE SORTIR DEL FORN AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA

COPA DE MADUIXOTS AMB NATA



CHEESECAKE CREMÓS AMB GALETA LOTUS



EL PREFERIT
DELS NOSTRES
CLIENTS MÉS FIDELS

★TIM★
BAON

(GELAT DE TORRÓ, CREMA CREMADA
I SALSA DE XOCOLATA)

4.50

MARKET

@HOTELMARKETBCN * ANDILANACASADECOMIDAS * @GRUPOANDILANA



ROSSO

DAIQUIRI FROZEN DE MADUIXA

VINE A PROVAR-LO AL BAR DEL NOSTRE HOTEL

ROYAL
BLISS
SPRITZ
COLLECTION



Spritz
BERRY
Aperol & Royal Bliss Berry

2,2% vol
AMARG/BITTER ● ● ● ●
AFRUITAT/FRUITY ● ● ● ●



Spritz
BIANCO
Vermut blanco & Royal Bliss Tonic

3% vol
AMARG/BITTER ● ● ● ●
AFRUITAT/FRUITY ● ● ● ●



Spritz
GINGER
Vermut rosso & Royal Bliss Ginger

3% vol
AMARG/BITTER ● ● ● ●
AFRUITAT/FRUITY ● ● ● ●



Spritz
ROSSO
Vermut rosso & Royal Bliss Berry

3% vol
AMARG/BITTER ● ● ● ●
AFRUITAT/FRUITY ● ● ● ●