



## RESTAURANT VILLA GALA by Àlvar Ayuso

Àlvar, es va formar a l'escola de cuina Bell-Art i Hofmann (Barcelona) i va confirmar la seva formació entre els millors restaurants de Catalunya, França, Països Baixos, Suècia i Singapur. Als 25 anys, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia (2017) li va atorgar el premi al "Millor Xef Jove de Catalunya", un premi que reconeix la seva interpretació de la tradició culinària, la precisió i l'atreviment de la seva tècnica. La seva cuina és una fusió d'influències catalanes, franceses i nòrdiques. Àlvar, és el xef del Mas Lazuli i firma la carta de tapes del Restaurant Villa Gala.

\*\*\*\*

Àlvar se formó en la escuela de cocina Bell-Art y Hofmann (Barcelona) y confirmó su formación entre los mejores restaurantes de Cataluña, Francia, Países Bajos, Suecia y Singapur. A los 25 años, la Academia Catalana de Gastronomía (2017) le otorgó el premio al "Mejor Joven Chef de Cataluña", un premio que reconoce su interpretación de la tradición culinaria, la precisión y la audacia de su técnica. Su cocina es una fusión de influencias catalanas, francesas y nórdicas. Àlvar, es el chef del Mas Lazuli i firma la carta de tapes del Restaurante Villa Gala.

### ELS NOSTRES PLATSFREDS / NUESTROS PLATOS FRIOS

*Pernil Ibèric de gla D. O Huelva i coca de vidre amb tomàquet <i>Jamón Ibérico de bellota D.O Huelva y pan de cristal con tomate</i>	24€
*Salmorejo amb encenalls de pernil Ibèric i crutons <i>Salmorejo con virutas de jamón Ibérico y crutons</i>	10€
Amanida de tomàquet al pesto, tonyina y herbes aromàtiques <i>Ensalada de tomate al pesto, atún y hierbas aromáticas</i>	12€
*Amanida de salmó fumat i avocat <i>Ensalada de salmón ahumado y aguacate</i>	18€
Ceviche de peix de la llotja <i>Ceviche de pescado de la lonja</i>	18€
Steaktartar "dryaged" amb pa cruixent <i>Steaktartar "dryaged" con pan crujiente</i>	18€
*Caviar Baeri (50 grs) amb blinis i 2 copes de Cava Rosat <i>Caviar Baeri (50grs) con blinis y 2 copas de Cava Rosado</i>	18€



## ELS NOSTRES PLATS CALENTS / NUESTROS PLATOS CALIENTES

Filet de vedella amb ceba confitada i patates <i>Solomillo de ternera con cebolla confitada y patatas</i>	20€
*Musclos a la marinera <i>Mejillones a la marinera</i>	14€
Suquet de peix de la llotja <i>Suquet de pescado de la lonja</i>	20€
Oui cuit a baixa temperatura amb tubercles i mousse de bolets <i>Huevococido a baja temperatura con tubérculos y mousse de setes</i>	12€
Coca de pa cruixent, verdures saltejades amb salsa romesco <i>Coca de pancrujiente, verdurassalteadas con salsa romesco</i>	12€
Endivia a la planxa amb cabrales i cansalada Ibèrica <i>Endivia a la plancha con queso Cabrales y panceta Ibérica</i>	16€
Truita de patates <i>Tortilla de patatas</i>	10€
*Bikini de formatge Comté, pernil de Parma i oli de trufa <i>Bikini de queso Comté, jamón de Parma y aceite de trufa</i>	11€
*Bikini de Sobrasada i formatge de cabra <i>Bikini de Sobrasada y queso de cabra</i>	11€

## DOLÇOS... / DULCES...

*Coulant de xocolata / Coulant de chocolate	9€
*Mousse de fruits vermells / Mousse de frutos rojos	10€
*Pa de pessic amb mousse de mango / Bizcocho con mousse de mango	10€
*Trilogia de gelats / Trilogía de helados	9€



## SNACKS

*Assortiment de xarcuteria Catalana / Surtido charcuteria Catalana	12€
*Assortiment de formatges / Surtido quesos	10€
*Patates chips / <i>Patates chips</i>	3€
*Anchoves de l' Escala / <i>Anchoas de la Escala</i>	12€
Escopinyes / <i>Berberechos</i>	12€
Musclos escabets / <i>Mejillones en escabeche</i>	12€
Ventresca de tonyina / <i>Ventresca de atún</i>	14€
Pa de vidre amb tomàquet / <i>Pan cristal con tomate</i>	5€
<i>Croquetes / Croquetas</i>	9€

## BEGUDES / BEBIDAS

Aigua Mineral 50 cl- <i>Agua Mineral</i>	3,00€
Aigua amb gas Perrier o Vichy Catalan - <i>Agua con Gas</i>	3,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero - <i>Coca Cola/ Coca Cola Cero</i>	4,00€
Seven Up - <i>Seven Up</i>	4,00€
Fanta Taronja o Llimona - <i>Fanta Naranja o Limón</i>	4,00€
Tònica Schweppes - <i>Tónica Schweppes</i>	4,00€
Ice Tea - <i>Ice Tea</i>	4,00€
Bitter Kas - <i>Bitter Kas</i>	4,00€
Sirop Granadina o Menta - <i>Sirope Granadina o Menta</i>	4,00€
Martini / Campari	6,00€
Ricard / Pastis	6,00€
Amaro NONINO	7,00€
Oporto Quinta do Noval	6,00€
Pippermint Jet	6,00€
Sangria al vas/copa	8,00€
Sangria de la Villa 1L	28,00€
Vi Negre Mas Lazuli - Copa	6,00€
<i>Vino Tinto</i> Perica Crianza - Copa	7,00€
Vi Blanc Mas Lazuli - Copa	6,00€
<i>Vino Blanco</i> Nomes - Copa	7,00€
Vi Rosat Mas Lazuli - Copa	7,00€
Cava Starts Brut Natural 'Peralada' - Copa	7,00€
<i>Cava</i> Brut Rosado 'Peralada' - Copa	8,00€
Espresso o Descafeinat - <i>Expresso o Descafeinado</i>	2,70€
Cafè Americà - <i>Café Americano</i>	3,00€
Cafè amb llet - <i>Café con Leche</i>	3,20€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	3,20€
"Carajillo" - <i>Carajillo</i>	4,00€
Frappuccino - <i>Frappuccino</i>	6,90€
Cafè Irlandès - <i>Café Irlandés</i>	8,50€
Xocolata Calenta - <i>Chocolate Caliente</i>	4,00€
Tè - <i>Té</i>	3,80€
Infusió - <i>Infusión</i>	3,80€

\*Per més opcions demanin la nostra carta de vins i begudes. Els horaris de restaurant són de 20h a 23h. Els plats amb (\*) podran ser demanats durant tot el dia. Intoleràncies i al·lèrgies disponibles sota demanda

*\* Para más opciones pidan nuestra carta de vinos y bebidas. Los horarios de restaurante son de 19h a 23h. Los platos con (\*) podrán ser pedidos durante todo el día. Intolerancias y alergias disponibles bajo demanda.*