



## Restaurant VILLA GALA by Àlvar Ayuso

Àlvar s'est formé à l'école de cuisine Bell-Art et Hofmann (Barcelone) et a confirmé sa formation parmi les meilleurs restaurants de Catalogne, France, Pays-Bas, Suède et Singapour. A 25 ans, l'Académie Catalane de gastronomie (2017) lui a remis le prix du « Meilleur jeune chef de Catalogne », un prix qui reconnaît son interprétation de la tradition culinaire, la précision et l'audace de sa technique.

Sa cuisine est une fusion d'influences Catalanes, Françaises et Nordiques.

Àlvar, est le chef du Mas Lazuli et signe la carte « tapas » de la villa Gala.

Àlvar, trained at the Bell-Art School and the Hofmann (Barcelona) and confirmed his vocation among the stoves of some of the best restaurants in Catalonia, France, Holland, Sweden and other European countries. With 25 years he opened his own restaurant in Barcelona and with 26 he received the award for the Best Young Chef of Catalonia from the Catalan Academy of Gastronomy (2017), an award that recognizes his interpretation of the culinary tradition, his meticulousness and the audacity of his technique.

His cuisine is a fusion of Catalan, French and Nordic influences.

Alvar is the chef of Mas Lazuli and signs the "tapas" of Villa Gala.

### NOS PLATS FROIDS/ OUR COLD DISHES

*Jambon ibérique « bellota » D.O.Huelva et pain « cristal » à la tomate <i>Iberico ham "bellota" DO Huelva with crystal bread with tomatoe</i>	24€
*Salmorejo avec copeaux de Jambon Iberique et croutons <i>Salmorejo with iberian ham shavings and croutons</i>	10€
Salade de tomates au pesto , thon et herbes aromatiques <i>Tomato salad with pesto, tuna and aromatic herbs</i>	12€
* Salade de saumon fumé et d'avocat <i>Smoked salmon and avocado salad</i>	18€
Ceviche de poisson du marché <i>Fish ceviche from the market</i>	18€
Steak tartare « dry aged » au pain croustillant <i>Steak tartar « dry aged » with crispy bread</i>	18€
*Caviar Baeri (50grs)avec blinis servi avec 2 coupes de Cava Rosé <i>Caviar Baeri(50grs) with blinis and 2 glasses of Cava Rosé</i>	86€



## NOS PLATS CHAUDS / OUR HOT DISHES

Filet de veau avec oignons confits et pommes de terre <i>Veal loin with confit onions and potatoes</i>	20€
*Moules à la « marinera » <i>Mussels a la marinera</i>	14€
Suquet de poisson du marché <i>Fish suquet</i>	20€
Œuf cuit à basse température avec tubercules et mousse de champignons <i>Egg cooked at low temperature with mushrooms and roots foam</i>	12€
Légumes sautés sauce romesco sur pain « cristal » <i>Flat crunchy bread with sauted veggies and romesco sauce</i>	12€
Gratin d'endives au fromage Cabrales et lard Iberique <i>Grilled endives with cabrales and pork belly</i>	16€
*Tortilla de pommes de terre <i>Potato omelet</i>	10€
*Croque monsieur, fromage Comté, Jambon de Parma et huile de truffe <i>Sandwich of Comté cheese and Parma ham with truffle oil</i>	11€
*Croque monsieur de « Sobrasada » et fromage de chèvre <i>Sandwich of « Sobrasada » and goat cheese</i>	11€

## DOUCEURS / SWEETS

*Coulant au chocolat / Chocolate coolant	9€
*Mousse aux fruit rouges / Red berry mousse	10€
*Biscuit et mousse de mangue / Biscuit and mango mousse	10€
*Trilogie de glaces artisanales / Trilogie of homemade ice cream	9€



*Assortiment de charcuteries du pays Catalan / <i>Sausages assortment of Catalonia</i>	12€
*Assortiment de fromage/ <i>Cheese tasting</i>	10€
*Chips / <i>Chips</i>	3€
*Anchois de l'Escala / <i>Anchovies de l' Escala</i>	12€
*Palourdes / <i>Cockels in brine</i>	12€
*Moules « escabeche » / <i>Mussels « escabeche »</i>	12€
*Ventrèche de thon / <i>Tunabelly</i>	14€
*Pain "Cristal" tomate / <i>Crystal bread with tomato</i>	5€

## BOISSONS / DRINKS

Eau plate 50 cl - <i>Mineral Water</i>	3,00€
Eau gazeuse Perrier ou Vichy Catalan – <i>Sparkling Water</i>	3,00€
Coca Cola / Coca Cola Zéro – <i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	4,00€
Seven Up – <i>Seven Up</i>	4,00€
Fanta Orange ou Citron – <i>Fanta Orange or Lemon</i>	4,00€
Schweppes Tonic – <i>Tonic Schweppes</i>	4,00€
Ice Tea - <i>Ice Tea</i>	4,00€
Bitter Kas – <i>Bitter Kas</i>	4,00€
Sirop Grenadine ou Menthe – <i>Syrup Grenadine or Mint</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 au verre	8,00€
Sangria de la Villa 1L	28,00€
Vin Rouge Mas Lazuli Verre /Glass	6,00€
<i>Red Wine</i> Perica Crianza Verre /Glass	7,00€
Vin Blanc Mas Lazuli Verre /Glass	6,00€
<i>White Wine</i> Nomes Verre /Glass	7,00€
Vin Rosé Mas Lazuli Verre /Glass	7,00€
<i>Rosé Wine</i> Mas Lazuli Verre /Glass	7,00€
Cava Starts Brut Nature 'Peralada' Verre /Glass	7,00€
Cava Brut Rosé 'Peralada' Verre /Glass	8,00€
Expresso ou Decaféiné – <i>Expresso</i>	2,70€
Café Americano – <i>American Coffee</i>	3,00€
Café avec lait – <i>Coffee with milk</i>	3,20€
Cappucino – <i>Cappucino</i>	3,20€
Carajillo – « <i>Carajillo</i> »	4,00€
Frappuccino – <i>Frappuccino</i>	6,90€
Café Irlandais – <i>Irish Coffee</i>	8,50€
Chocolat chaud – <i>Hot Chocolate</i>	4,00€
Thé – <i>Tea</i>	3,80€
Infusion – <i>Infusion</i>	3,80€
Bière / Beer (Estrella Damm, Estrella Galicia, Heineken)	4,00€
Bière sans alcool / Non alcohol Beer (Estrella Damm)	4,00€

\* Pour plus de choix, demandez notre carte de vins et boissons.

Les horaires du restaurant sont de 19h – 23h.

Les plats avec (\*) peuvent être commandés en dehors des horaires du restaurant .

*\*For more choices ask for our wine menu and beverages.*

*The timetable for the restaurant is from 19h – 23h.*

Only the dishes with (\*) could be ordered during the whole day.