

LA  
**TERTÚLIA**  
RESTAURANT + TERRASSA

**C/ MORALES, 15  
(Barcelona – Les Corts)**

**MENÚ NADAL I SANT ESTEVE 2011**  
**MENÚ NAVIDAD Y SAN ESTEBAN 2011**  
**MENU CHRISTMAST DAY & SAINT STEPHEN 2011**



**RESERVA prèvia amb 24 hores antelació en el**  
**RESERVA previa con 24 horas antelación en el**  
***RESERVATION previously with 24 hours before by calling:***

**TEL: 637859374 / 934195897**

**FAX: 93 363 21 58**

**O / Or**

**[tertulia@arrosseriaxativa.com](mailto:tertulia@arrosseriaxativa.com)**



## CARTA NADALENCA

---

**Nadal – Sant Esteve / Navidad – San Esteban Christmast Day – Saint Stephen**

APERITIU NADALENC / APERITIVO NAVIDEÑO / CHRISTMAST APPETIZER

---

PRIMER / PRIMERO / FIRTS COURSE:

**Ensalada de jamón de pato con mango, parmesano y chips de alcachofas**

Amanida de pernill d'ànec amb mango, parmesa i xips de carxofes

Duc ham salad with mango, parmesan & fried artichoke crisps

+

**Sopa de pescadores con albondiguitas de rape, gambas y arroz**

Sopeta de pescadors amb mandoguilles de rap, gambes i arròs

Fish mans soup & monkfish little balls, shrimps & rice

+

**Pincho de fritura (buñuelos bacalao gamba y calamar)**

Pintxo de bunyols de bacallà, gambes i calamars

Stick of fried (cod, shrimps & quids)

+

**Sorbete de manzana verde/ Xarrups de poma verda/ Green apple shervet**

+

**Lomo angus fileteado, verduras salteadas con soja ajo y lima**

Llom angus filetejat, verduretes saltades amb soia, llima i all

Angus filet, vegetables with soya sauce, lime & garlick

+

**Suprema de merluza con alcachofas y almejas**

Llom de lluç amb carxofes i gambes / Hake supreme with artichoke & shrimps

POSTRE / DESSERT:

**Espuma de crema catalana**

Escuma de crema catalana / Catalan cream foam

o/or

**Tronco de navidad**

Tronc de nadal / Christmast cake

---

**CELLER / BODEGA / CELLAR**

**Vi blanc / blanco / White wine Eidos de padriñán albariño** (D.O. Rias Baixes)

**Vi negre / vino tinto / red wine Quatro pagos reserva.** (D.O. Ca. La Rioja).

**Aigues minerals / Agua minerals / Mineral water**

**Café o infusions / Infusiones / Coffee or infusions**

**Turróns / Turrónes / Nougats**

**50 €** iva inclòs

## CONDICIONS PARTICULARS DE LES RESERVES

- El Menú escollit ens haurà de ser comunicat amb 48 hores d'antelació.
- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d'antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada.  
Si es realitza després o en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Qualsevol plat o beguda de menus d'import inferior es pot substituir en menus d'import superior.  
En cas de voler modificar qualsevol plat, facins-ho saber per tal d'estudiar el menú resultant.  
També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Es demanarà el 25% del import per avançat en grups superiors a 8 persones  
(en dates assenyalades o reserva de tot el local aquest import podrà ser del 50%).  
Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament en el local o a través de transferència bancària.  
Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar.  
En cas de no rebre l'import en concepte de confirmació, La Tertúlia és reserva el dret de no acceptar la reserva.
- Aquests menús inclouen una ampolla de vi per a cada 4 persones i un refresc o aigua per persona. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescs, cervesses i licors de més.
- El vi proposat podrà ser substituït sense previ avís per un d'equivalent categoria en cas de necessitat.
- Si desitgen incloure una copa de cava de benvinguda o en els postres aquesta es facturarà a 2,25 €.

## CONDICIONES PARTICULARES DE LAS RESERVAS

- El menú escogido deberá sernos comunicado con 48 horas de antelación.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Será necesario que nos notifiquen los segundos platos con 48 horas de
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.  
Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Cualquier plato o bebida de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- También se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Se pedirá el 25% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas  
(En fechas señaladas o reserva de todo el local este importe podrá ser del 50%).  
Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local a través de transferencia bancaria.  
Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.  
En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, La Tertúlia se reserva el derecho de no aceptar la reserva.
- Estos menús incluyen una botella de vino para cada 4 personas y un refresco o agua por persona. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.
- El vino propuesto podría ser sustituido sin previo aviso por uno de equivalente categoría en caso de necesidad.
- Si desean incluir una copa de cava de bienvenida o los postres esta se facturarà a 2,25 €.

## CONDITIONS OF BOOKING

- The menu chosen should be communicated to us 48 hours in advance.
- In the same group was not able to combine different menus
- It is necessary that you notify us the second course with 48 hours in advance.
- The number of guests may reduce up to 24 hours before the reserved date.  
If, later, or when arriving at the restaurant, you have to pay the full amount of any seats.
- Any dish menu smaller amount can replace menu higher amount.
- Let us know if you want to modify any dish to study the resulting menu.
- You can prepare menus tailored to suit the client.
- It will ask for 25% of the advance in groups over 8 people  
(On occasion or reserve the whole place this amount may be 50%).  
This deposit payment may be made directly to the local effective through bank transfer.  
This amount is subtracted from the final bill for the meal.  
La Tertúlia reserves the right not to accept the booking in case of not receiving the amount for confirmation.
- These menus include a bottle of wine for every 4 people and a soda or water per person. All bottles that exceed the number of guests will be billed separately, as well as soft drinks, beer and spirits more.
- The proposed wine could be replaced without notice by an equivalent category in necessary.
- If you wish to include a welcome glass of cava or dessert that will be charged at € 2.25.

**LA TERTÚLIA**  
RESTAURANT - TERRASSA

Cuina Creativa Sana Mediterrània  
Servei de Sala tradicional  
Productes catalans de Mercat

**LA TERTÚLIA**  
RESTAURANT - TERRASSA

Cocina Creativa Sana Mediterrànea  
Servicio de Sala tradicional  
Productos catalanes de Mercado

**LA TERTÚLIA**  
RESTAURANT - TERRASSA

Mediterranean Healthy/Creative Cuisine  
Traditional Room Service  
Catalans Products Market

En el barri de Les Corts, a la tranquil·la i recollida plaça del Carme, en un entorn de calma, més semblant a un poble que a una gran ciutat. Local de principis del s.XX d'aire colonial, amb una meravellosa i tranquil·la terrassa. Gastronomia d'inspiració catalana amb productes frescos de 1ª Qualitat Cigrons a l'all i oli, Tinxat d'ou fregit, foie i patata, Steak Tartar, Moro de Bacallà.

En el barrio de Les Corts, en la tranquila y recogida plaza del Carmen, en un entorno de calma, más parecido a un pueblo que a una gran ciudad. Local de principios del s.XX de aire colonial, con una maravillosa y tranquila terraza. Gastronomía de inspiración catalana con productos frescos de 1ª Calidad Garbanzos con 'all i oli', Tinxat de huevo frito, foie y patata, Steak Tartar, Moro de Bacalao.

In the district of Les Corts, in the calm and secluded Carmen's Square, in a calm environment, more like a town than a big city. Local early s.XX, air colonial, with a wonderfully & quiet terrace. Inspired Catalan Cuisine with top quality fresh produce. Chickpeas with 'garlic & oil', Fried Truffle Egg Tinxat & fresh liver, Steak Tartar, Loin of Cod.



Obert els 365 dies  
de l'any inclos festius  
Tancat dimenge i Església nit  
Culca: 13 - 14h / 20:30 - 00h  
GRUPS FINS A 40 PERSONES  
Vins nacionals i internacionals  
Paros, Maltes i Cognacs



Abierta los 365 días  
del año incluido festivos  
Cerrado domingo y Església nit  
Cocina: 13 - 14h / 20:30 - 00h  
GRUPOS HASTA 40 PERSONAS  
Vinos nacionales e internacionales  
Paros, Maltes y Cognacs



Open 365 days  
holidays of the year included  
Closed Sunday night/holiday night  
Kitchen: 13 - 14h / 20:30 - 00h  
GROUPS UP TO 40 PEOPLE  
National & International wines  
Cigars, Cognacs & Maltes

MITGES RACIONS AMANIDES ENTRANTS CARNES PEIXOS ARROSSOS

MEDIAS RACIONES ENSALADAS ENTRANTES CARNES PESCADOS ARROCES

HALF RATIONS SALADS STARTERS MEATS FISH RICE



MÚSICA EN DIRECTE  
divendres i dissabtes nit

Menús de Grups per a Empreses i Particulars.  
Menú Executiu els migdies laborables  
Jornades Gastronòmiques, Cates, Maridatges



MÚSICA EN DIRECTO  
viernes y sábado noche

Menús de Grupos para Empresas y Particulares.  
Menú Ejecutivo los mediodías laborables  
Jornadas Gastronómicas, Catas, Maridajes



LIVE MUSIC  
Friday & Saturday night

Menus for companies & individual groups  
Executive midday working menu  
Gastronomic conferences Tastings, Combination

Morales, 15 (Plaça del Carme) Les Corts- Barcelona  
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com

Morales, 15 (Plaza del Carmen) Les Corts- Barcelona  
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com

15 Morales Street (Carmen's Square) Les Corts- Barcelona  
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com



GRUP  
XÀTIVA

**LA TERTÚLIA**  
RESTAURANT - TERRASSA