



Benvinguts al SMS Delícies

Us presentem la nova “Carta Nit Primavera-Estiu 2017”, en el nostre 10è aniversari, sense pretensions però carregada d’emocions.

Bon profit!

Os presentamos la nueva “Carta Noche Primavera-Verano 2017”, en nuestro 10º aniversario, sin pretensiones pero cargada de emociones.

Buen provecho!

We present the new "Night Menu Spring-Summer 2017", on our 10th anniversary, unpretentious but full of emotions.

Enjoy!

Luzy Rodríguez
y equipo



PARA EMPEZAR...

Fredes – Frías – Cold

PERNIL IBÈRIC AMB COCA DE PA CRUIXENT AMB TOMÀQUET 12,00 €
Jamón ibérico con coca de pan crujiente con tomate
Iberian Ham with crusty bread with tomato



TAULA DE FORMATGES (IDIAZABAL, MANXEC, BRIE i CABRALES) 10,00 €
Tabla de quesos (Idiazabal, Manchego, Brie y Cabrales)
Cheese Board (Idiazabal, Manchego, Brie and Cabrales)



AMANIDA THAI (LLAGOSTINS EN TEMPURA, MANGO I SALSA DE MISO) 10,50 €
Ensalada thai (langostinos en tempura, mango y salsa miso)
THAI SALAD (prawns in tempura, mango and miso sauce)



AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA, CROSTONS, XERRY'S, PINYONS I VINAGRETA DE MEL 11,00 €
Ensalada de queso de cabra, picatostes, tomate cherry, piñones y vinagreta de miel
Goat cheese salad with cherry tomatoes, croutons, pine nuts and honey vinaigrette



MILFULLES DE MICUIT DE FOIE, POMA CAMEL·LITZADA, ESCATES DE SAL DE MAR I TORRADETES 12,00 €
Milhojas de micuit de foie, manzana caramelizada, escamas de sal de mar y tostaditas
Thousand leaves of foie micuit, caramelized apple, sea salt flakes and toast



GUACAMOLE CASOLÀ I HUMUS AMB CRUIXENT DE IUCA I PLÀTAN 8,90 €
Guacamole casero y humus con crujientes de plátano macho y yuca
Homemade guacamole and humus with crunchy plantain and cassava

SEITONS AMB LA NOSTRA SALSA 5,50 €
Boquerones con nuestra salsa
Anchovies in homemade sauce



CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ I REDUCCIÓ DE MODENA I RUCULA 11,90 €
Carpaccio de Ternera con parmesano y reducción de módena y rúcula
Beef Carpaccio with Parmesan and reduction of modena and rocket





Calentes – Calientes – Hot

BRAVES "SMS" VOLCANS DE PATATES AMB ESPUMA BRAVA 4,90 €
 Bravas "SMS" Volcanes de patatas con espuma de salsa brava
 "SMS" fried potatoes chunks with mayonnaise and spicy tomato sauce



ASSORTIMENT DE CROQUETES CASOLANES SALSA ROMESCO 6,50 €
 Surtido de Croquetas caseras con salsa romesco
 Assortment of croquettes homemade with sauce romesco



BUNYOLS DE BACALLÀ 6,50 €
 Buñuelos de Bacalao
 Cod fritters



XIPS D'ALBERGÍNIA A L'ANDALUSA AMB MEL I LLIMONA 6,00 €
 Chips de Berenjenas a la Andaluza con miel y limón
 Aubergines Andalusia style chips with honey and lemon



OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC PUR I BOLETS 9,90 €
 Huevos estrellados con jamón ibérico puro y aceite de setas
 Crashed Fried eggs with pure Iberian ham and mushrooms



VERDURETES	POLLASTRE	LLAGOSTINS
Verduritas	Pollo	Langostinos
Vegetables	Chicken	Prawns

FIDEUS YAKISHOBA AMB VERDURETES, POLLASTRE O LLAGOSTINS 6,80 € 7,80 € 8,80 €
 Fideos Yakishoba con pollo o langostinos o verduritas
 Yakishoba noodles with Chicken or Prawns or vegetables



FONDUE DE PARMESÀ I ASSORTIMENT DE BOTIFARRRES 9,90 €
 Fondue de parmesano y surtido de butifarras
 Parmesan cheese fondue and assorted sausages



ARRÒS DEL XEF *SM
 Arroz del chef
 Chef Rice
 *Consultar

POP A LA GALLEGA AMB ESCUMA DE PATATA FUMADA 13,80 €
 Pulpo a la Gallega con espuma de patata ahumada
 Octopus to Galician style with smoked potato foam





SEGUIMOS.....

Peix-Pescado-Fish

SALMÓ EN SALSÀ DE CÍTRICS AMB CRUIXENT D'ALGUES I SÈSAM

Salmón en salsa de cítrics con crujientes de algas y sésamo

Salmon in sauce of citrus fruits with crunchy of seaweed and sesame



11,50 €

LLOBARRO SALVATGE A LA ESQUENA

Lubina salvaje a la espalda

Wild sea bass to the back



12,00 €

BACALLÀ A LA MUSSOLINA D'ALLS TENDRES

Bacalao a la muselina de ajos tiernos

Cod to the muslin of garlic tender



10,50 €

VIEIRES AMB CANSALADA CREMA I AROMA DE CÍTRICS

Veiras con crema de beicon y aroma de cítrics

Scallops with cream of bacon and aroma of citrus



12,50 €

TORO TATAKI DE TONYINA MARINAD EN SALSÀ TERIYAKI AMB CEBA CARMELITZADA

Toro Tataki de atún marinado en salsa teriyaki con cebolla caramelizada

Tuna Toro Tataki marinated in teriyaki sauce with caramelized onion



14,60 €

Carns-Carnes-Meat

CANELÓ D'ÀNEC ROSTIT AMB SALSÀ DE TÒFONA

Canelón de rustido de pato con salsa de trufa

Roast Duck Cannelloni with truffle sauce



12,50 €

ENTRECOT DE VEDELLA DE NEBRASKA AMB OLI DE ROMANÍ I FLORS DE TOMÀQUET
CHERRY

Entrecot de ternera de Nebraska con aceite de romero y flor de tomate cherry

Nebraska beef sirloin with rosemary oil and cherry tomato flower

17,50 €

FILET DE BOU AMB FOIE I SAL FUMADA

Solomillo de buey con foie y sal ahumada

Sirloin steak with duck and smoked salt

19,50 €

LA NOSTRA HAMBURGUESA 100% BOU GALLEC AMB PA ARTESÀ, PATATES PALLA I DUO
DE SALSETES TARTUFATA I BARBACOA

Nuestra hamburguesa 100% buey gallego con pan artesano, patatas paja y dúo de salsas Tartufata y barbacoa

Our 100% Galician Ox hamburger with homemade bread and sauce duo of Tartufata and barbecue



10,50 €

BROQUETA DE POLLASTRE A L'ESTIL YAKITORI AMB SÈSAM I TEMPURA DE VERDURES

Brocheta de Pollo al estilo Yakitori con sésamo y tempura de verduras

Yakitori style Chicken skewer with sesame seeds and vegetable Tempura



8,50 €



EL NOSTRE MENÚ DEGUSTACIÓ... Our Taste menu...

2Pax 39,00 €

GUACAMOLE CASOLÀ I HUMUS DE GAMBES AMB CRUIXENT DE IUCA I PLÀTAN

Guacamole casero y humus de langostinos con crujientes de plátano macho y yuca
Homemade guacamole and humus of shrimp with crunchy plantain and cassava

BRAVES "SMS" VOLCANS DE PATATES AMB ESPUMA BRAVA

Bravas "SMS" Volcanes de patatas con espuma de salsa brava
"SMS" fried potatoes chunks with mayonnaise and spicy tomato sauce

ASSORTIMENT DE CROQUETES CASOLANES SALSÀ ROMESCO

Surtido de Croquetas caseras con salsa romesco
Assortment of croquettes homemade with sauce romesco

FIDEUS YAKISHOBA AMB VERDURETES

Fideos Yakishoba con verduritas
Yakishoba noodles with vegetables

OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC PUR I BOLETS

Huevos estrellados con jamón ibérico puro y aceite de setas
Crashed Fried eggs with pure Iberian ham and mushrooms

CANELÓ D'ÀNEC ROSTIT AMB SALSÀ DE TÒFONA

Canelón de rustido de pato con salsa de trufa
Roast Duck Cannelloni with truffle sauce

ASSORTIT DE DELÍCIES DE PASTISSOS CASOLANS DEL DIA

Surtido de Delicias de Pasteles caseros del día
Home-made cakes of the day selection

CELLER / Bodega / Wine Cellar:

Viña Bujanda – crianza 2010 D.O. Rioja / Verdeo – D.O. Rueda Verdejo



DELÍCIES DE POSTRES

TIRAMISU "SMS" 5,10 €

Tiramisu "SMS"

Tiramisu "SMS"



COULANT AMB BOLA DE GELAT DE "DULCE DE LECHE" O VAINILLA O TE VERD 5,20 €

Coulant con bola de helado de dulce de leche o vainilla o te verde

Coulant with caramel candy or vanilla ice cream or green tea



MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA I MARACUIÀ 5,90 €

Mousse de chocolate blanco y maracuya

White chocolate and passion fruit mousse



TATIN (PASTIS DE POMA AL FORN AMB CANYELLA, TOT BANYAT AMB CREMA DE LLET 4,90 €

CALENTA)

Tatin (Pastelito de manzana al horno con canela, bañado en crema de leche caliente)

Tatin (Apple cake baked with cinnamon, bathed in hot cream)



CREMA CATALANA CREMADA 4,50 €

Crema catalana cremada

Catalan crème brûlée



SENTIMENTS DE SORBETS I GELATS ARTESANS 5,50 €

Sensación de sorbetes y helados artesanos

Feelings of sorbets and ice cream artisans



ASSORTIT DE DELÍCIES DE PASTISSOS CASOLANS DEL DIA 6,50 €

Surtido de Delicias de Pasteles caseros del día

Home-made cakes of the day selection

*Consultar

DELÍCIES DE CREPES DOLCES AMB BOLA DE GELAT 5,90 €

Delicias de Crepes dulces con bola de helado

Sweet crepes delicious with ice cream



MEL I MATO AMB NOUS CONFITADES 4,50 €

Requesón con miel y nueces garrapiñadas

Honey and fresh cheese with candied walnuts



**CELLER "SMS"****Bodega "SMS"****Wine cellar "SMS"****DE LA CASA - House Wine (Marmellans D.O. Montsant)**

	Copa Glass	Botella Bottle	Gerra Jar
BLANC, ROSAT O NEGRE Blanco, Rosado o Tinto White, Rosé or Red	2,60 €	9,50 €	
Sangria "SMS"	4,70 €		13,85 €

NEGRES - Tintos - Red wine

Cantos de Valpiedra – crianza 2012 D.O. Rioja	3,65 €	14,75 €	
Viña Bujanda – crianza 2010 D.O. Rioja	3,20 €	12,60 €	
Carmelo Roderer Joven - D.O. Ribera del Duero	3,80 €	15,90 €	
Ars Romántica De Bardos – D.O. Ribera del Duero	3,95 €	16,95 €	
Curios – D.O. Penedes	3,65 €	14,75 €	
Santa Digna Merlot - Chile Reserva	3,70 €	15,50 €	
Habitat Ecologic Syrah y Garnacha D.O. Catalunya	3,80 €	15,90 €	
Picaro – D.O. Toro	3,20 €	12,60 €	
Lo Petit de la casa D.O. Priorat	3,90 €	16,90 €	
Alamos Malbec - Mendoza	3,90 €	16,90 €	
Catena Cabernet Sauvignon - Mendoza	N/C	22,50 €	

BLANCS - Blancos - White wine

Pazo Das Bruxas Albariño - D.O. Rias Baixas	3,80 €	15,90 €	
Santa Digna Chardonnay - Chile Reserva	3,70 €	15,50 €	
Libalis – D.O. Valle de Sadacia	3,60 €	14,70 €	
Blanc primavera Rovellats – D.O. Penedès	3,20 €	13,10 €	
Verdeo – D.O. Rueda Verdejo 2012	2,95 €	11,60 €	
1+1=3 Xarel·lo – Ecològic D.O. Penedès	3,20 €	13,10 €	
Mon Iaió Sisco D.O Terra Alta	3,70 €	15,50 €	

ROSATS - Rosados - Rosé wine

Libalis Rose – D.O. Valle de Sadacia	3,60 €	14,50 €	
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé - Chile Reserva	3,70 €	15,10 €	
Lambrusco superior centenario	N/C	12,75 €	

CAVA - Cava - Catalan Champagne

Rovellats Imperial Brut D.O Penedès	9,95 €	17,75 €	
Sangria de cava "SMS"	(Botella 33 cl) 6,00 €		18,30 €

INFORMACIÓ INGREDIENTS – INFORMACIÓN INGREDIENTES – INGREDIENT'S INFORMATION



Cereals de Gluten – Cereales de Gluten - Cereal Gluten



Fruits secs – Frutos secos - Dried fruits



Crustacis - Crustaceos – Crustaceans



Api - Apio - Celery



Ous - Huevos - Eggs



Mostassa – Mostaza - Mustard



Peix – Pescado - Fish



Sèsam – Sésamo - Sesame



Cacahuets – Cacahuetes - Peanuts



Sulfits – Sulfitos - Sulfites



Soia – Soja - Soya



Tramús - Altramuz - Lupin



Lactis – Lacteos - Dairy



Moluscs – Moluscos - Molluscs