



SINTONÍA

SIÉNTESE... ¿ESTÁ CÓMODO? ¡ESPLÉNDIDO!
EMPEZAMOS BIEN, PORQUE SENTIRSE A GUSTO EN UN RESTAURANTE ES
LA PIEDRA ANGULAR PARA LO QUE HA DE VENIR A CONTINUACIÓN.

UNA COCINA DE TRADICIÓN RENOVADA,
NACIDA DE LA SELECCIÓN DEL MEJOR PRODUCTO.
UNA COCINA SANA, GUIADA A FUEGO LENTO Y A FUEGO DE BRASA.

UN ESPACIO DONDE RECUPERAMOS LA PROFESIÓN DE SERVIR
Y TERMINAMOS ELABORACIONES DE PLATOS FRENTE A SU MIRADA,
JUSTO ANTES DE QUE VAYA A SABOREARLOS.

UNA ODA AL ORIGEN, DE PRINCIPIO A FIN.
Y ES EN EL FIN DONDE EMPIEZA... LA SOBREMESA.

¿CUÁNTAS VECES HABREMOS ARREGLADO EL MUNDO BEBIENDO
UN CÓCTEL DE AUTOR O SABOREANDO UN BUEN CAFÉ DE FINCA...?
¿NO ES MARAVILLOSO?

NACEMOS PARA QUE LA SOBREMESA COBRE EL MÁXIMO SENTIDO
EN LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA. DONDE EL ESPACIO,
LA COCINA Y EL AMBIENTE SE CONJURAN, EN SINTONÍA.





















RELÁJESE Y DISFRUTE, PORQUE LA SOBREMESA PROMETE SER LARGA...

BIENVENIDO A SINTONÍA.





APERITIVOS Y MUCHO MÁS

 GILDA DE BACALAO CON PIPARRA Y CEBOLLA ROJA	3,50
 MEJILLONES GALLEGOS	6
 OSTRA 'FINE DE CLAIRE' AL NATURAL	3,50
 OSTRA 'FINE DE CLAIRE' A LA BRASA	3,50
  SALMÓN MARINADO Y AHUMADO EN CASA	9
 ANCHOA DE L'ESCALA '00'	2,75
  HUMMUS DE L'ALTA ANOIA CON STICKS DE ZANAHORIA	6
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO Y JAMÓN IBÉRICO (ud.)	2
 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO	23
TABLA DE EMBUTIDOS DEL MES	 12  20
  QUESOS DEL MES AFINADOS	 10  18
  QUESO CURADO EN ACEITE CON HIERBAS	6
 PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR	2,50
 PAN DE MASA MADRE Y ACEITES	1,50

MENÚ EN SINTONIA

 GILDA DE BACALAO, PIPARRA
Y CEBOLLA ROJA

 OSTRA A LA BRASA

TOMATE ROTO, VENTRESCA DE ATÚN ROJO
Y CEBOLLA MORADA

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO Y JAMÓN IBÉRICO

 ARROZ DE PESCADO A LA MARINERA

  TATAKI DE VACA A LA MORUNA, BERENJENA
Y RAS EL HANOUT

  QUESOS DEL MES AFINADOS

 CHOCO PICANTE, ACEITE Y SAL

Pan, agua y vino

39

OPCIÓN MARIDAJE VINOS









12

Menú a mesa completa. Todos los platos son para compartir.












DEL MERCADO

ENTRANTES

	ALUBIAS POCHAS DE NAVARRA EN SALSA VERDE CON BERBERECHOS	13
	TOMATE ROTO, VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA MORADA	12
 	ESPÁRRAGO BLANCO DE TUDELA CON UN TOQUE DE BRASA, EMULSIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y OLIVA NEGRA	12
	GUISANTES DEL MARESME CON ANGUILA AHUMADA Y PANCETA IBÉRICA	18
 	ALCACHOFAS DE EL PRAT A LA BRASA, CREMA DE CELÉRI, PIÑONES Y ALBAHACA	10
 	TRINXAT DE KALE Y BIMÍ CON JENGIBRE Y MENTA Con huevo y jamón ibérico	8 +4
	BRAZO DE GITANO RUSO	8
	HUEVO, HUEVAS Y YEMAS Huevo de Calaf, crema de erizos y botarga	12

PRINCIPALES

 	PESCADO DEL DÍA A LA BRASA CON GUARNICIÓN A ESCOGER	s/m
	BACALAO A LA GRENABLESA CON SU TRIPA Y JUDÍAS DE SANTA PAU	21
	ARROZ MELOSO DE SEPIA Y JUDIA VERDE	14
	ARROZ DE MONTAÑA A LA LLAUNA CON COSTILLA DE CERDO Y BUTIFARRA DE PEROL 'CAL ROVIRA'	14
 	TATAKI DE VACA MADURADA A LA MORUNA, BERENJENA Y RAS EL HANOUT	15
	PALETILLA DE CORDERO CON COLIFLOR Y LECHE DE OVEJA TOSTADA	16
	BACALAO "SKREI" A LA BRASA CON PILPIL DE LIMA, ALBAHACA Y CODIUM	14
 	SOLOMILLO A LA BRASA CON VERDURITAS CEBOLLA DULCE DE "FUENTES" RELLENA DE PIE DE CERDO Y TROMPETA	24 12

SINTONÍA DE MEDIODÍA

ELIJA UNO O DOS PLATOS DE LA CARTA.
Y POR 5 € MÁS...

UN ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR + PAN + AGUA,
COPA DE VINO O CERVEZA + POSTRE DEL DÍA O CAFÉ



ACOMPAÑAMIENTOS

- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------|
|   | HOJAS VERDES ALIÑADAS |  | CREMA O SOPA DEL DÍA |
|   | ESCALIVADA A LA BRASA |  | PATATAS FRITAS |
|   | VERDURAS DE PROXIMIDAD |  | LEGUMBRE DEL DÍA |



De lunes a viernes, de 12:30 h a 16 h.






CON HISTORIA

ENSALADA CÉSAR	12
SOPA BULLABESA CON PESCADOS DEL MEDITERRÁNEO AL AZAFRÁN	15
LA AUTÉNTICA PASTA A LA CARBONARA ROMANA	12
 PAPILOTE DE MERLUZA CON VEGETALES	17
 SOLOMILLO , PARMENTIER Y CAFÉ DE PARÍS	24







CARRO DE TARTARES

DE VACA VIEJA CON PAN CARASATU	20
 SALMÓN CRUDO Y AHUMADO CON RAIFORT	18
 DE REMOLACHA, MANZANA VERDE Y HELADO DE A.O.V.E.	13









AÑADA SU TOQUE AL TARTAR

HUEVO FRITO DE CODORNIZ	1
CAVIAR	10
HUEVO FRITO DE CODORNIZ CON CAVIAR	11
 ANGUILA AHUMADA	3
 OSTRAS	3
 MASCARPONE A LA MOSTAZA ANTIGUA	1

PARA 2, 3 O 4

  PESCADO DEL DÍA A LA BRASA CON SOFRITO DE TOMATE, CEBOLLA Y PATATA AL HORNO	s/m
  'CHATEAUBRIAND' A LA BRASA CON 'PARMENTIER' Y BEARNESA	45
 JARRETE DE TERNERA LACADO CON VERDURAS DE PROXIMIDAD	42
 CHULETÓN DE VACA FRISONA	50/Kg

POSTRES

 CROISSANT AHUMADO	6
 CHOCO PICANTE, ACEITE Y SAL	7
 CHEESECAKE SINTONIA	6
 GIANDUJA, CAFÉ Y TOFFEE	7
 MANGO, COCO Y PANDAN	6
 CATANIAS DE VILAFRANCA	3,50
 CARQUIÑOLIS DE CARDEDEU	3,50
 TRUFAS DE CHOCOLATE	3,50

 Vegetariano

 Brasa

 Celíacos

Para información sobre alérgenos e intolerancias consulte con su camarero.