

taberna

BUEN GUSTO

52 años de historia

Somos una casa de comidas desde **1952**. Fundada por nuestros abuelos y continuada por los padres, éramos un sencillo bar de tapas. De 2002 a 2017 fuimos un restaurante. Durante 7 años (**Capritx**) fuimos la estrella Michelin más pequeña de Europa. En 2017 trasladamos el concepto gastronómico a Barcelona (**Aürt**) y en 2021 recuperamos el antiguo espíritu, reconvirtiendo este espacio en una taberna que complementa nuestra tienda de comida tradicional para llevar contigua (desde 1972), y que rinde un homenaje a nuestra historia a través de unas pocas tapas familiares y unos pocos vinos elaborados por amigos.

(G) Pan para mojar, 2,95€

(G) Pan con tomate, 3,25€

(L) Selección de quesos artesanales, 9,95€

(P) Anchoa de Santoña, 1,65€/u

Coppa Joselito, 9,95€

Escalivada, 8,50€

(S) (P) (M) (O) Ensaladilla Rusa, 5,95€

(S) (FS) (O) (G) Salmorejo, 3,50€/u

(S) (P) Esqueixada, 8,50€

(S) (O) Patatas Bravas, 5,50€

(S) (P) Bacalao a la llauna, 8,50€

(L) (G) Croqueta de pollo, 1,85€/u

(L) (G) Bikini de piel de pollo, 5,90€

(O) Bomba de Terrassa, 3,50€/u

(FS) (G) Pulpos a la cazuela, 9,90€

(S) Mollejas morunas, 5,50€

(S) (FS) (G) Callos con capipota, 8,50€

DULCES

(L) (O) Pastel de queso, 4,50€

(L) Arroz con leche, 4,50€

(L) (O) Crema de chocolate al horno, 4,50€

**(L) LACTEO (O) HUEVO (G) GLUTEN (FS) FRUITOS SECOS
(M) MOSTAZA (S) SULFITOS (P) PESCADO**

La consumición de comida es obligatoria en las tablas.
Importante: no somos un restaurante.
Cerramos taberna a las 16:30 y a las 00:00.

www.elbuengusto.cat
www.arturmartinez.com

CERVEZAS

Estrella Damm

1,85€

VollDamm

2,50€

VINOS A COPAS

3,00€

VINOS BLANCOS

El equilibrio. **El Buen Gusto Blanc**

Garnatxa Blanca - El Masroig (Priorat) - 14,50€

La sinceridad. **La Quica**

Xarel·lo, Chardonnay - Celler Can Morral (Ullastrell) - 16,00€

La viveza. **Trasantier Blanco**

Verdejo Serrana - Recuero & CO (Cáceres) - 16,00€

La fruta. **Do Ricon Blanco**

Albariño, Loureira, Treixadura, Godello - Adegas do Ricon (Pontevedra) - 16,95€

VINO BRISADO

La naturalidad. **La Vinya d'en Xesc**

Macabeu - Celler Can Morral (Ullastrell) - 19,00€

VINO NARANJA

La electricidad. **A Wine Work Orange**

Macabeu - Sicus Terrers Mediterranis - Bonastre (Baix Penedès) - 22,90€

VINO ROSADO

La alegría. **El Buen Gusto Rosat**

Garnatxa Negra - El Masroig (Priorat) - 14,50€

VINO ROJO

La complejidad. **L'Amfiteatre**

Sumoll, Xarel·lo - Celler Can Morral (Ullastrell) - 19,00€

VINOS TINTOS

La calidez. **El Quico**

Garnatxa, Ull de Llebre - Celler Can Morral (Ullastrell) - 16,00€

La crianza. **El Buen Gusto Criança**

Garnatxa, Carinyena - El Masroig (Priorat) - 15,00€

La ligereza. **Trasantier Tinto**

Piñuelo - Recuero & CO (Cáceres) - 14,50€

El terruño. **Las Chozas**

Monastrell - Bruma del Estrecho de Marín (Murcia) - 16,50€

La elegancia. **Comadellops Violeta**

Sumoll, Trepas, Garnatxa, Carinyena - Costador (Conca de Barberà) - 26,00€

VINOS ESPUMOSOS

La rusticidad. **Can Morral Brut Natural**

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay - Celler Can Morral (Ullastrell) - 16,90€

VINOS ESPECIALES

La tradición. **Rancio Seco / Rancio Dulce**

Tarragona - 2,50€/copa

El aperitivo. **Vermut**

3,95€/copa

IVA 10% inc.