

taverna

BUEN GUSTO

52 años de historia

Som una casa de menjars des de **1952**. Fundada pels nostres avis i continuada pels pares, érem un senzill bar de tapes. De 2002 a 2017 vam ser un restaurant. Durant 7 anys (**Capritx**) vam ser l'estrella Michelin més petita d'Europa. En 2017 vam traslladar el concepte gastronòmic a Barcelona (**Aürt**) i el 2021 recuperarem l'antic esperit, reconvertint aquest espai en una taverna que complementa la nostra botiga de menjar tradicional per emportar contigua (des de 1972), i que ret un homenatge a la nostra història a través d'unes poques tapes familiars i uns pocs vins elaborats per amics.

(G) Pa per sucar, 2,95€

(G) Pa amb tomàquet, 3,25€

(L) Selecció de formatges artesanals, 9,95€

(P) Anxova de Santoña, 1,65€/u

Coppa Joselito, 9,95€

Escalivada, 8,50€

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

(S) (FS) (O) (G) Salmorejo, 3,50€/u

(S) (P) Esqueixada, 8,50€

(S) (O) Patates Braves, 5,50€

(S) (P) Bacallà "a la llauna", 8,50€

(L) (G) Croqueta de pollastre, 1,85€/u

(L) (G) Bikini de pell de pollastre, 5,90€

(O) Bomba de Terrassa, 3,50€/u

(FS) (G) Pops a la cassola, 9,90€

(S) Pedrers moruns, 5,50€

(S) (FS) (G) Tripa amb capipota, 8,50€

DOLÇOS

(L) (O) Pastís de formatge, 4,50€

(L) Arròs amb llet, 4,50€

(L) (O) Crema de xocolata al forn, 4,50€

**(L) LACTIC (O) OU (G) GLUTEN (FS) FRUITS SECS
(M) MOSTASA (S) SULFITS (P) PEIX**

La consumició de menjar és obligatòria a les taules.
Important: no som un restaurant.
Tanquem taverna a les 16:30 i a les 00:00

www.elbuengusto.cat
www.arturmartinez.com

CERVESES

Estrella Damm

1,85€

VollDamm

2,50€

VINS A COPES

3,00€

VINS BLANCS

L'equilibri. **El Buen Gusto Blanc**

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

La sinceritat. **La Quica**

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

La vivesa. **Trasantier Blanco**

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

La fruita. **Do Ricon Blanco**

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

V I B R I S A T

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

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

V I T A R O N J A

L'electricitat. **A Wine Work Orange**

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

V I R O S A T

L'alegria. **El Buen Gusto Rosat**

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

V I V E R M E L L

La complexitat. **L'Amfiteatre**

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

V I N S N E G R E S

La calidesa. **El Quico**

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

La criaença. **El Buen Gusto Criança**

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

La lleugeresa. **Trasantier Tinto**

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

El terror. **Las Chozas**

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

L'elegància. **Comadellops Violeta**

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

V I N S E S C U M O S O S

La rusticitat. **Can Morral Brut Natural**

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

V I N S E S P E C I A L S

La tradició. **Ranci Sec / Ranci Dolç**

Tarragona - 2,50€/copa

L'aperitiu. **Vermut**

3,95€/copa

IVA 10% inc.