

CAFETURO

PICOTEO

Surtido de aceitunas	3,70€
Almendras saladas	3,75€
Lata de berberechos con salsa Espinaler	13,00€
Croqueta casera de pollo asado (€/unid)	2,00€
Croqueta casera de jamón ibérico (€/unid)	2,20€
Montaditos de steak tartar	7,50€
Nuestras patatas bravas	5,50€
Ensaladilla rusa	7,00€
Ensaladilla de gambas	7,00€
Huevos estrellados con patatas y chorizo	6,70€
Costillitas de conejo con ajo y perejil	8,30€
Tacos de solomillo con salsa entrecote	10,00€
Alcachofas fritas con salsa tártara	8,00€
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	7,50€
Mini Burger de Black Angus	3,80€
Paletilla ibérica	17,00€
Pimientos de Padrón en flor de sal	6,00€
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (ó andaluza)	12,00€
Atún rojo crudo a la soja	11,75€
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	8,00€
Pan con mantequilla	1,20€

SNACKING

Club sandwich con pollo	13,50€
Huevos Benédicte con jamón y salsa holandesa · con salmón (+2,50€)	11,00€
Bikini de queso comté y jamón ibérico	5,50€
Bikini trufado	9,00€
Sandwich vegetal (atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa y mostaza)	9,70€

PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate con burratina	11,00€
Ensalada Niçoise	11,00€
Ensalada Caesar con pollo y parmesano	10,00€
Ensalada de ventresca de atún y cebolla tierna	10,50€
Quiche del día con ensalada verde	10,50€
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	15,00€
Tartar de atún con aguacate	16,50€
Gazpacho andaluz	12,00€
Roast beef con salsa tártara	12,50€
Carpaccio de buey al estilo de Harry's bar	10,00€
Terrina de foie gras y pan tostado	15,00€
Salmón ahumado con blinis	13,60€
Ensalada de aguacate con pico de gallo	10,00€
Ensalada de queso de cabra, canónigos, tomate cherry, manzana y nueces	12,00€

Suplemento terraza 10%

instagram: @cafeturo

CAFETURO

SUGERENCIAS

Salmón con verduritas, al carbón	15,00€
Bacalao con judías de Santa Pau y salsa virgen	16,50€
Mejillones "Poulette" con patatas fritas caseras	13,50€
Secreto ibérico al Jospier con verduritas	16,50€
Hamburguesa Café Turó	14,60€
Entrecôte Café de París	19,50€
Tartar de buey al cuchillo	19,00€
Solomillo "chateaubriand" bearnesa	25,00€
Pollo en "piccata" a la mozzarella	15,50€
Tagliatelle con calamares y pesto	14,00€
Chuletón de buey (1 kg aprox) al Jospier	62,00€

TAPAS DE LA SEMANA

Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9,00€
Guacamole hecho al momento, burrata y nachos	12,50€
Ostras #3 de Daniel Sorlut (3 uds)	10,50€
Paté de campaña con tostaditas crujientes	9,50€
Berenjena en tempura, queso de cabra y miel	9,00€
Pâté en croûte	13,00€
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	11,00€
Paella de calamar, gambas y mejillones	16,50€
Costillas de cerdo con salsa barbacoa	12,50€
Gambas al ajillo	15,90€
Pulpo crujiente con hummus	14,40€

NUESTROS POSTRES, CASEROS

Flan "que te inclinas"	5,00€
Lemon pie crazy	8,50€
Cheesecake Salvador Dalí y frutos rojos	8,50€
Crème brûlée al estilo parisino	7,00€
Tarta del día (precio por porción)	7,50€
Helados- mango, vainilla, mandarina, limón or choco italiano	5,50€

Suplemento terraza 10%

Disponemos de servicio de take away en una amplia selección de platos de esta carta

TAKE AWAY

CAFETURO

TINTOS | NEGRES

Château Grézan	4,50€ 20,00€
Sierra Cantabria, Selección Rioja	5,00€ 22,00€
Vizcarra, Senda del Oro, Ribera del Duero	5,50€ 26,00€
Acusp- Castell d'Encus, Costers del Segre	65,00€
Château Grézan, Magnum	41,00€
Domaine V.Girardin-Santenay, pinot noir	45,00€
Jaboulet- Jalet, Crozes Hermitage V.V.	38,00€
Les cousins. L'inconscient Priorat, Coupage	27,00€

BLANCOS | BLANCS

Château Grézan, Chardonnay	5,00€ 20,00€
Rias baixas- Lagar da Cachada, Albariño	5,50€ 23,00€
The Freaky Wines, Tierra de Castilla Verdejo	4,50€ 18,00€
Chablisienne, La Sereine- Chablis, Chardonnay	48,00€
Château Grézan, Magnum	38,00€
Rueda, Belondrade y Lurton Verdejo	29,00€

ROSADOS | ROSATS

Château Grézan	4,50€ 20,00€
Château Grézan, Magnum	41,00€
M de Minuty - Provence, Garnacha Syrah	35,00€

CAVA / CHAMPAGNE

Cava Terra de Marca, Brut Nature, Reserva 60m, Penedés	5,00€ 22,00€
Champagne MUMM	8,50€ 55,00€

Suplemento terraza 10%

instagram: @cafeturo

Café Turó forma parte del grupo Goût Rouge_Barcelona restaurant_chef Romain Fornell
www.goutrouge.com

goût rouge | Romain Fornell

CAFETURO

COCKTAILS

MOJITO – Ron, azúcar, lima, menta

NEGRONI – Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire

DAIQUIRI - Ron, limón, azúcar

APEROL SPRITZ - Aperol, cava, soda

OLD FASHIONED – Four Roses, azúcar, angostura

MOSCOW MULE - Vodka, ginger beer, lima

DRY MARTINI – Noilly Prat, Bombay Sapphire

ESPRESSO MARTINI - Absolut, Kalhua, café, azúcar

(pr/ cocktail) 8,00€

GIN & TONIC

Tanqueray (UK): piel de limón

Bombay Sapphire (UK): twist de limón

Seagram's (Canadá): piel de naranja y canela

Beefeater Pink (UK): frutas del bosque

(pr/ gin & tonic) 9,50€

Puerto de Indias (España): fresas frescas

Citadelle (Francia): fresas frescas

Plymouth (UK): twist de naranja y enebro

Mombasa (UK): piel de naranja y angostura

Hendrick's (Escocia): pepino

Bulldog (UK): anís estrellado y piel de limón

Martin Miller's (UK): piel de limón y enebro

Gvine (Francia): uva roja y verde

Gin Mare (España): piel de naranja y romero

Brockmans (UK): frutas del bosque

Tanqueray Ten (UK): piel de lima y limón

(pr/gin & tonic) 10,50€

Suplemento terraza 10%

instagram: @cafeturo

CAFETURO

WHISKY

Johnnie Walker red	Johnnie Walker black	Cardhu 12 años	11,00€
Jameson	Caol ila	Glenfiddich 15 años	13,00€
J & B	Chivas 12 años	Macallan Amber 12 años	14,00€
Jim Beam	Jack Daniel's	Glenfiddich 18 años	15,00€
Ballantine's		Lagavulin	15,00€

precio: 7,00€

precio: 9,00€

RON

Santa Teresa	
Bacardi blanco	Havana 3
Barceló añejo	Havana 7
Brugal añejo	Diplomático
Cacique añejo	Pampero reserva
Capitán Morgan	Kraken
Pampero añejo	

precio: 9,50€

precio: 10,50€

VODKA

Absolut	9,50€
Russian Standard	9,50€
Grey Goose	10,50€
Ketel one	10,50€
Belvedere	10,50€

CHUPITO TEQUILA

Olmecca	4,00€
José Cuervo Silver	5,00€
José Cuervo	5,00€
Don Julio	7,00€
Don Julio reposado	7,00€
Herradura	7,00€

Suplemento terraza 10%

instagram: @cafeturo

Café Turo forma parte del grupo Goût Rouge_Barcelona restaurant_chef Romain Fornell
www.goutrouge.com

goût rouge | Romain Fornell

CAFETURO

PICA-PICA

Assortiment d'olives	3,70€
Ametlles salades	3,75€
Llauna d'escopinyes amb salsa Espinaler	13,00€
Croqueta de pollastre rostit (€/uts)	2,00€
Croqueta de pernil ibèric (€/uts)	2,20€
Barquetes de steak tàrtar	7,50€
Les nostres patates braves	5,50€
Amanida russa	7,00€
Amanida de gambes	7,00€
Ous estrellats amb patates i xoriço	6,70€
Costelletes de conill amb all i julivert	8,30€
Tacs de filet amb salsa entrecot	10,00€
Carxofes fregides amb salsa tàrtara	8,00€
Bolets de temporada en cassoleta, a la brasa	7,50€
Mini burger de Black Angus	3,80€
Espatlla ibèrica	17,00€
Pebrots de Padró en flor de sal	6,00€
Calamarsets a la planxa amb all i julivert (o andalusa)	12,00€
Tonyina vermella crua a la soja	11,75€
Ceviche de salmó, llet de coco, llima i coriandre	8,00€
Pa amb mantega	1,20€

SNACKING

Club sandvitx amb pollastre	13,50€
Ous Benedictins amb pernil i salsa holandesa -amb salmó (+2,50€)	11,00€
Bikini de formatge comté i pernil ibèric	5,50€
Bikini trufat	9,00€
Entrepà vegetal (tonyina, tomàquet, ou, enciam, maionesa i mostassa)	9,70€

PER COMENÇAR

Amanida de tomàquet amb burratina	11,00€
Amanida Niçoise	11,00€
Amanida Caesar amb pollastre i parmesà	10,00€
Amanida de ventresca de tonyina i ceba tendra	10,50€
Quiche del dia amb amanida verda	10,50€
Tàrtar de salmó amb avocat, soja i llima	15,00€
Tàrtar de tonyina amb alvocat	16,50€
Gaspatxo andalús	12,00€
Roastbeef amb salsa tàrtara	12,50€
Carpaccio de bou a l'estil de Harry's bar	10,00€
Terrina de foie gras i pa torrat	15,00€
Salmó fumat amb blinis	13,60€
Amanida d'alvocat amb «pico de gallo»	10,00€
Amanida de formatge de cabra, canonges, tomàquet xerri, poma, nous	12,00€

Suplement de terrassa 10%

instagram: @cafeturo

CAFETURO

SUGGERIMENTS

Salmó amb verdures, al carbó	15,00€
Bacallà amb mongetes de Santa Pau i salsa verge	16,50€
Musclos "Poulette" amb patates fregides casolanes	13,50€
Secret ibèric al Jospè amb verdures	16,50€
Hamburguesa Café Turó	14,60€
Entrecôte Cafè de París	19,50€
Tàrtar de bou al ganivet	19,00€
Filet "chateaubriand" bearnesa	25,00€
Pollastre a "piccata" a la mozzarella	15,50€
Tagliatelle amb calamars i pesto	14,00€
Mitjana de bou (1 kg aprox) al Jospè	62,00€

TAPES DE LA SETMANA

Tires de pollastre amb salsa de mel i mostassa	9,00€
Guacamole fet al moment, burrata i nachos	12,50€
Ostres #3 de Daniel Sorlut (3 uts)	10,50€
Paté de campanya amb torradetes cruixents	9,50€
Albergina en tempura, formatge de cabra i mel	9,00€
Pâté en croûte	13,00€
Escalope a la milanesa amb patates fregides i salsa tàrtara	11,00€
Paella de calamar, gambes i musclos	16,50€
Costelles de porc amb salsa barbacoa	12,50€
Gambes a l'allet	15,90€
Pop cruixent amb hummus	14,40€

LES NOSTRES POSTRES CASOLANS

Flam "que t'inclines"	5,00€
Lemon pie crazy	8,50€
Cheesecake Salvador Dalí i fruits vermells	8,50€
Crème brûlée a l'estil parisenc	7,00€
Pastís del dia (preu per porció)	7,50€
Gelats- mango, vainilla, mandarina, llimona, xoco italià	5,50€

Suplement de terrassa 10%

Disposem de servei de take away en una àmplia selecció de plats d'aquesta carta

TAKE AWAY

CAFETURO

TO SHARE

Assorted olives	3,70€
Salted almonds	3,75€
Cockles in a can with Espinaler sauce	13,00€
Chicken croquettes homemade (€/unit)	2,00€
Iberian ham croquettes homemade (€/unid)	2,20€
Steak tartar "montaditos"	7,50€
Our "patatas bravas" (spicy potatoes)	5,50€
Russian salad	7,00€
Prawn salad	7,00€
Scrambled eggs with potatoes and chorizo	6,70€
Rabbit ribs with garlic and parsley	8,30€
Sirloin tacos (cubes) with entrecote sauce	10,00€
Fried artichokes with tartar sauce	8,00€
Seasonal mushrooms in casserole, grilled	7,50€
Mini Burger of Black Angus beef	3,80€
Iberian ham	17,00€
Padrón pepper and "fleur de sel"	6,00€
Grilled squid with garlic and parsley (or andalusian)	12,00€
Raw red tuna with soy	11,75€
Ceviche of salmon, coconut milk, lime and coriander	8,00€
Bread and butter	1,20€

SNACKING

Sandwich club with chicken	13,50€
Benedict eggs with ham and bearnaise sauce · with salmon (+2,50€)	11,00€
Comté cheese and iberian ham	5,50€
Truffled bikini (sandwich)	9,00€
Veggie sandwich (tuna, tomato, egg, salad, mayonnaise and mustard)	9,70€

TO START WITH

Tomato salad with burratina	11,00€
Niçoise salad	11,00€
Caesar salad with chicken and parmesan cheese	10,00€
Tuna belly salad and spring onion	10,50€
Quiche of the day with green salad	10,50€
Salmon tartare with avocado, soy and lime	15,00€
Tuna tartare with avocado	16,50€
Gazpacho andaluz	12,00€
Roast beef with tartar sauce	12,50€
Beef carpaccio Harry's bar style	10,00€
Terrine of foie gras and toast	15,00€
Smoked salmon with blinis	13,60€
Avocado salad with «pico de gallo»	10,00€
Goat cheese salad, corn salad, cherry tomato, apple and nuts	12,00€

Service at terrace extra 10%

CAFETURO

SUGGESTIONS

Charcoal salmon with vegetables	15,00€
Cod with Santa Pau beans and virgin sauce	16,50€
Mussels with "Poulette" sauce and fries	13,50€
Iberian feather loin and vegetables	16,50€
Burger Café Turó	14,60€
Entrecôte Café de París	19,50€
"Knife-cut» beef tartar	19,00€
Sirloin "chateaubriand" and bearnaise	25,00€
Chicken in «piccata» with mozzarella	15,50€
Tagliatelle with squid and pesto	14,00€
Ox T-bone steak (1 kg) Jospé	62,00€

TAPAS

Chicken strips with honey sauce and mustard	9,00€
Guacamole made to order, burrata and nachos	12,50€
Oysters # 3 by Daniel Sorlut (3 units)	10,50€
Pâté de champagne and toast	9,50€
Eggplant in tempura, goat cheese and honey	9,00€
Pâté en croûte	13,00€
Veal milanese with french fries and tartar sauce	11,00€
Paella de calamar, gambes i musclos	16,50€
Costelles de porc amb salsa barbacoa	12,50€
Gambes a l'allet	15,90€
Pop cruixent amb hummus	14,40€

OUR DESSERTS, HOMEMADE

"You know you want it" flan	5,00€
Lemon pie crazy	8,50€
Cheesecake Salvador Dalí and red berries	8,50€
Crème brûlée parisian style	7,00€
Our cake of the day	7,50€
Ice cream- mango, vanilla, tangerine, lemon and italian chocolate	5,50€

Service at terrace extra 10%

Takeaway service available

TAKE AWAY