



Benvinguts al SMS Delícies

Us presentem la nova “Carta Nit 2015-2016”, elaborada amb tota la nostra il·lusió i passió pel bon menjar, esperant poder transmetre-us la sensació d’haver trobat, en aquest indret, un lloc on no dubtaríeu en repetir si us acostéssiu novament pel barri.

Que sigui del vostre gust.

Os presentamos la nueva “Carta Noche 2015-2016”, elaborada con toda nuestra ilusión y pasión por la buena comida, esperando poder transmitirlos la sensación de haber encontrado, en este, un lugar donde no dudarías en repetir si os acercarais nuevamente por el barrio.

Que sea de vuestro agrado.

We present the new "Night Menu 2015-2016", made with all our enthusiasm and passion for good food, hoping to convey the feeling of having found, in this, a place where you would not hesitate to repeat if you walk again the neighborhood.

Enjoy your meal.

*Luzy Rodríguez
y equipo*



TAPES - TAPAS

Fredes – Frías – Cold

VERAT MARINAT EN AMANIDA, AMB MAIONESA DE LLIMONA COGOMBRE I TARONJA 8,50 €

Caballa marinada en ensalada con mayonesa de limón, pepino y naranja
Mackerel salad marinated with lemon, cucumber and orange mayonnaise



SalMonS, SALMÓ MARINAT, ALVOCAT, BOLES DE MOZZARELLA, MAGRANA I PIPES AMB COMPOTA DE POMA 9,50 €

SalMonS, con salmón marinado, aguacate, bolas de mozzarella, granada y pipas con compota de manzana

SalMonS with salmon, avocado, mozzarella balls, pomegranate, seeds with apple compote



AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA, CROSTONS, XERRY'S, PINYONS I VINAGRETA DE MEL 9,00 €

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 CARAMEL·LITZADA, ESCATES DE SAL DE MAR I TORRADETES 8,90 €

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



CARPACCIO DE TONYINA AMB MAIONESA TRUFADA, RUCULA, PANSES Y PINYONS 11,90 €

Carpaccio de Atún con mayonesa trufada, rucula, pasas y piñones
Tuna Carpaccio with truffle mayonnaise, lifeline, raisins and pine nuts



HUMUS AMB CRUIXENT DE IUCA 7,90 €

Humus con crujiente de yuca
Humus with crunchy cassava brittle



GUACAMOLE CASOLÀ AMB CRUIXENT DE PLÀTAN 8,70 €
Guacamole de la casa con crujiente de plátano
Homemade guacamole with crunchy banana

PERNIL IBÈRIC AMB COCA DE PA CRUIXENT AMB TOMÀQUET 10,50 €
Jamón ibérico con coca de pan crujiente con tomate
Iberian Ham with crusty bread with tomato



Calentes – Calientes – Hot

BRAVES "SMS" VOLCANS DE PATATES AMB ESPUMA BRAVA 3,90 €
Bravas "SMS" Volcanes de patatas con espuma de salsa brava
"SMS" fried potatoes chunks with mayonnaise and spicy tomato sauce



CROQUETES CASOLANES DE PERNIL AMB Salsa ROMESCO 6,50 €
Croquetas caseras de jamón con romesco
Homemade ham croquettes with romesco sauce



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



LLAGOSTINS AMB Salsa D'ALL FLAMEJAR AMB PEDRO XIMÉNEZ 12,50 €
Langostinos al ajillo flambeados con Pedro Ximenez
Shrimp in garlic sauce flambé with Pedro Ximénez



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





XIPS D'ALBERGINIA A L'ANDALUSA AMB MEL I L LIMONA

6,00 €

Chips de Berenjenas a la Andaluza con miel y limón

Aubergines Andalusia style chips with honey and lemon



BROQUETA DE LLAGOSTINS AMB BACÓ I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENEZ
PICANT

2,75 €

Brocheta de langostinos con bacon y reducción de Pedro Ximenez picante

King Prawn skewer with bacon and spicy Pedro Ximenez sauce



PLATERS – PLATILLOS – PLATES

FONDUE DE PARMESÀ I ASSORTIMENT DE BOTIFARRES

8,90 €

Fondue de parmesano y surtido de butifarras

Parmesan cheese fondue and assorted sausages



BROQUETA DE POLLASTRE A L'ESTIL YAKITORI AMB SÈSAM I RATLLADURA DE
LLIMONA

7,80 €

Brocheta de Pollo al estilo Yakitori con sésamo y ralladura de limón

Yakitori style Chicken skewer with sesame seeds and lemon zest



FIDEUS YAKISHOBA AMB POLLASTRE I LLAGOSTINS

7,90 €

Fideos Yakishoba con pollo y langostinos

Yakishoba noodles with Chicken and Prawn



ARRÒS DE MAR CREMÓS AMB GAMBES VERMELLES I ESPÀRRECS

10,50 €

Aroz de mar cremoso con gambas rojas y espárragos trigueros

Creamy Sea Rice with red shrimps and asparagus





POP EN SALSA GALLEGA DE AJADA AMB ESCUMA DE PATATES I XIPS D'ALL 13,50 €

Pulpo en salsa Gallega de ajada con espuma de patata y chips de ajo

Octopus in Galician sauce with potato foam and garlic chips



TATAKI DE TONYINA MARINAT EN SOJA AMB PURÉ DE CEBA CAMELITZADA 14,60 €

Tataki de atún marinado en soja con puré de cebolla caramelizada

Tuna Tataki marinated in soy with caramelized onion mashed



CANELÓ D'ANEC ROSTIT AMB SALSA DE TÒFONA 11,90 €

Canelón de rustido de pato con salsa de trufa

Roast Duck Cannelloni with truffle sauce



ENTRECOT DE VEDELLA DE NEBRASKA AMB OLI DE ROMANÍ I FLORS DE TOMÀQUET CHERRY 16,90 €

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

Nebraska beef sirloin with rosemary oil and cherry tomato flower

FILET DE BOU AMB MELMELADA DE TOMÀQUET, PATATA CRUIXENT FARCIDA DE CEBA CONFITADA I ESCUMA DE FORMATGE 14,60 €

Solomillo de buey con mermelada de tomate, patata crujiente rellena de cebolla confitada y espuma de queso

Sirloin steak with tomato jam, crunchy potato stuffed with confit onion and cheese foam



LA NOSTRA HAMBURGUESA 100% BOU GALLEC AMB PA ARTESÀ, PATATES PALLA I DUO DE SALSETES TARTUFATA I BARBACOA 9,80 €

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





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

2 Pax 39,00 €

GUACAMOLE CASOLÀ AMB CRUIXENT DE PLÀTAN

Guacamole de la casa con crujiente de plátano

Homemade guacamole with crunchy banana

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

CROQUETES CASOLANES DE PERNIL AMB Salsa ROMESCO

Croquetas caseras de jamón con romesco

Homemade ham croquettes with romesco sauce

FIDEUS YAKISHOBA AMB POLLASTRE I LLAGOSTINS

Fideos Yakishoba con pollo y langostinos

Yakishoba noodles with Chicken and Prawn

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 Salsa DE TÒFONA

Canelón de rustido de pato con salsa de trufa

Roast Duck Cannelloni with truffle sauce

ASSORTIT DE DELICIES 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



CELLER "SMS"
Bodega "SMS"
Wine cellar "SMS"

Copa Botella Gerra
Glass Bottle Jar

DE LA CASA - House Wine (Marmellans D.O. Montsant)

BLANC, ROSAT O NEGRE	2,60 €	9,50 €	
Blanco, Rosado o Tinto			
White, Rosé or Red			
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 €	12,50 €	
Carmelo Roderó Joven - D.O. Ribera del Duero	3,80 €	15,90 €	
Ars Romántica De Bardos – D.O. Ribera del Duero	3,95 €	15,70 €	
Tres al cuadrado (S3) – D.O. Ribera del Queiles	3,65 €	14,50 €	
Santa Digna Merlot - Chile Reserva	3,70 €	15,50 €	
Alamos Malbec - Mendoza	N/C	19,40 €	
Catena Cabernet Sauvignon - Mendoza	N/C	22,50 €	
Habitat Ecologic Syrah y Garnacha D.O. Catalunya	3,80 €	15,50 €	
Picaro – D.O. Toro	3,20 €	12,60 €	
Que si – Garnacha y samso D.O.Q Priorat	3,90 €	16,90 €	



	Copa Glass	Botella Bottle	Gerra Jar
BLANCS - Blancos - White wine			
Pazo Das Bruxas Albariño - D.O. Rias Baixas	3,80 €	15,50 €	
Santa Digna Chardonnay - Chile Reserva	3,60 €	14,95 €	
Dry Libalis – D.O. Valle de Sadacia	3,60 €	14,50 €	
Libalis – D.O. Valle de Sadacia	3,60 €	14,50 €	
Blanc primavera Rovellats – D.O. Penedès	2,90 €	11,50 €	
Verdeo – D.O. Rueda Verdejo 2012	2,95 €	11,60 €	
1+1=3 Xarel·lo – Ecològic D.O. Penedès	3,10 €	11,90 €	
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 € (33 cl)	17,75 €	
Grimau de Pujades Brut Nature Reserva Familiar		28,10 €	
Sangria de cava "SMS"	6,00 €		18,30 €



DELÍCIES DE POSTRES

MEL I MATO AMB NOUS CONFITADES

4,10 €

Requesón con miel y nueces garrapiñadas

Honey and fresh cheese with candied walnuts



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



FLOR DE FORMATGE AMB XOCOLATA BLANCA CRUIXENT

5,80 €

Flor de queso con chocolate blanca crujiente

Cheesecake Flower with white crunchy chocolate



TATIN (PASTIS DE POMA AL FORN AMB CANYELLA, TOT BANYAT AMB CREMA DE LLET CALENTA)

4,60 €

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

4,50 €

Crema catalana

Catalan cream



SORBET DE FRUITA TROPICAL NATURAL

4,30 €

Sorbete de fruta tropical natural

Tropical fruit sorbet

DELÍCIES DE CREPES DOLCES AMB BOLA DE GELAT

5,10 €

Delicias de Crepes dulces con bola de helado

Sweet crepes delicious with ice cream



VALENCIÀ "SMS" (SUC DE TARONJA ESPREMUT AMB BOLA DE GELAT DE VAINILLA I GRAND MARNIER)

5,60 €

Valenciano "SMS" (zumo de naranja exprimido con bola de helado de vainilla y Grand Marnier)

Valencia "SMS" (orange juice squeezed with vanilla ball ice cream and Grand Marnier)





INFORMACIÓ INGREDIENTS – INFORMACIÓN INGREDIENTES – INGREDIENTS 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 – Cacahuètes - Peanuts



Sulfits – Sulfitos - Sulfites



Soia – Soja - Soya



Tramús - Altramuz - Lupin



Lactis – Lacteos - Dairy



Moluscs – Moluscos - Molluscs