

Somos una taberna gastronómica "catariana" con dos tierras, dos lenguas, dos cocinas con un único dialogo:
La gastronomía y el único objetivo, "fartarse".
En Llamber queremos rescatar placeres catalanes y asturianos para disfrutarlos en buena compañía, en un ambiente familiar y desenfadado.
Con el producto de proximidad como punto de partida y nuestro ADN catalán y asturiano como identidad.

L'ESSÈNCIA DE LA
NOSTRA TAVERNA
LA ESENCIA DE
NUESTRA TABERNA

LA NOSTRA CARTA ESTÀ
PENSADA PER COMPARTIR
NUESTRA CARTA ESTA PENSADA
PARA COMPARTIR

Ostres Francesa Regal nº 2 . <i>Ostras Francesa Regal nº 2</i>	5,5€ Und
Espatlla de pernil ibèric <i>Paletilla de jamón ibérico.</i>	13 / 24€
Fusta de formatges asturians i catalans de petit productor <i>Tabla de quesos asturianos y catalanes de pequeño productor</i>	16 / 22€
Fusta d'embotits ibèrics <i>Tabla de embutidos ibéricos</i>	9 / 16€
Anxoves del Cantàbric sobre pa de coca amb tomaquet. <i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de coca con tomate.</i>	14.5€
Bunyols de bacallà amb all i oli de mel. <i>Buñuelos de bacalao con all i oli de miel.</i>	7 / 12,90€
Paté de cabra amb salsa tàrtara, mantega del coral. <i>Paté de centollo con salsa tártara, y mantequilla de su coral.</i>	22€
Tapa de seitons en vinagre. <i>Tapa de boquerones en vinagre.</i>	8,5€
Les nostres "Patatines braves", amb salsa de chipotle y all i oli d'all escalivat. <i>Nuestras patatas bravas, timbal de patata con salsa de chipotle y alioli de ajo escalivado.</i>	7€ / 12€
Les nostres "Patatines al cabrales" amb praliné d'avellanes. <i>Nuestras "Patatinas al cabrales" con praliné de avellanas.</i>	9€ / 16€
Dàtil farcit de xoriço i carn picada amb bacó, crema fresca de Sidra i Roxmut.	5€ Und.
Dátil relleno de chorizo y carne picada con bacón, crema fresca de sidra y Roxmut.	
Croquetes fetes a casa de pernil ibèric. <i>Croquetas hechas en casa de jamón ibérico.</i>	3,5€ Und.
Gildas: banderilles o coets. <i>Gildas: banderillas o cohetes.</i>	2,7€ Und.
Steak tartar de filet de vedella amb rovell d'ou Eco. <i>Steak tartar de solomillo de vaca con yema de huevo eco.</i>	28€

DE L'HORTA /
DE LA HUERTA

Amanida aromàtica de brots tendres amb vinagreta de mel i mostassa. <i>Ensalada aromática de brotes tiernos con vinagreta de miel y mostaza.</i>	11,5€
Amanida russa amb maionesa de fum i sriratxa i gambetes fregides. <i>Ensaladilla rusa con mayonesa de humo y sriracha y gambitas fritas.</i>	16€
Arròs venere melós amb verdures de temporada i xips. <i>Arroz venere meloso verduras de temporada y chips.</i>	20€

ADN CATARIANO

Pop a la graella amb milfulles de patata i ceba i el nostre Chimichurri marí. <i>Pulpo a la parrilla con milhojas de patata y cebolla y nuestro Chimichurri marino.</i>	32€
Arròs de rap i verdures de temporada amb emulsió de safrà. <i>Arroz de rape y verduras de temporada con emulsión de azafrán.</i>	18€
Entrecôte de vaca vella madurada (350gr), amb patates fregides i pebrots del padró. <i>Entrecôte de vaca vieja (350gr) con patatas fritas y pimientos del padrón.</i>	33,5€
Caneló de Gall Asturià rostit, gratinat amb reducció del seu propi suc. <i>Canelón de Gallo Asturiano braseado gratinado y con reducción de su propio jugo.</i>	24€
Arròs negre amb allioli d'all escalivat i gamba vermella. <i>Arroz negro con all i oli de ajo escalivado y gamba roja.</i>	24€
El nostre "cachopo" de vaca asturiana amb cecina, formatge, pebrots del piquillo i ou ecològic a baixa temperatura. <i>Nuestro cachopo de vaca asturiana con cecina, queso, pimientos del piquillo y huevo eco a baja temperatura.</i>	24€
Fabada d'Astúries amb Denominació d'Origen Protegida. <i>Fabada asturiana con Denominación de Origen Protegida.</i>	20€
SUGGERIMENTS DEL DIA / SUGERENCIA DEL DÍA	
Peix al forn amb patates fregides i amanida. <i>Pescado al horno con patatas fritas y ensalada.</i>	A consultar

PANS / PANES

Pa de coca amb tomàquet. / Pan de coca con tomate.	5€
Cistella de pa "Xusco de Pagés". <i>Cesta de pan "Xusco de Pagés."</i>	4€
Pa amb tomàquet sense gluten enforat al moment. <i>Pan con tomate sin gluten horneado al momento.</i>	4.25€

I.V.A. INCLÒS · I.V.A INCLUIDO · SUPLEMENT TERRASSA 10 % · SUPLEMENTO TERRAZA 10 %

We are a “Catarian” gastronomic tavern, bringing together two lands, two languages and two cuisines with one common language: Gastronomy, with one simple goal: to “fartarse” — to eat, enjoy and indulge.
At Llamber, we want to revive Catalan and Asturian pleasures and share them around the table, in a warm, relaxed and welcoming atmosphere.
With local produce as our starting point, and our Catalan and Asturian DNA at the heart of who we are.

THE ESSENCE OF OUR
TAVERN
L'ÂME DE NOTRE TAVERNE

French oysters Regal n°2	5,5€ Und
Huîtres françaises Regal n° 2	
Iberian shoulder (ham)	13 / 24€
Épaule de jambon ibérique	
Board of Asturian and Catalan cheeses from small producers.	16 / 22€
Planche de fromages asturiens et catalans de petits producteurs.	
Iberian cured meats selection.	9 / 16€
Assortiment de charcuterie ibérique.	
Cantabrian anchovies on coca bread with tomato.	14,5€
Anchois cantabriques sur pain coca avec tomate.	
Cod fritters with honey alioli.	7 / 12,90€
Beignets de morue avec aïoli au miel.	
Crab pâté with tartar sauce, and coral butter with.	22€
Pâté de crabe à la sauce tartare et beurre de corail.	
Tapa of anchovies in vinegar.	6€
Tapa d'anchois au vinaigre.	
Our patatas bravas, potato timbale with chipotle sauce and roasted garlic aioli.	7€ / 12€
Nos "patatas bravas", timbale de pommes de terre avec sauce chipotle et aïoli à l'ail grillé.	
Our "Patatinas al cabrales" with hazelnut praline and cabrales blue cheese.	9€ / 16€
Nos "Patatinas al cabrales" au praliné noisette et sabayon au fromage cabrales.	
Date stuffed with chorizo and minced meat with bacon, cider crème fraîche and Roxmut.	5€ Und.
Dattes farcies au chorizo et viande hachée avec bacon, crème fraîche au cidre, Roxmut et pignons de pin.	
Homemade Iberian ham croquettes.	3,5€ Und.
Croquettes maison à base de jambon ibérique	
Gildas: "banderillas".	2,7€ Und.
Gildas : banderilles.	
Beef sirloin steak tartare with organic egg yolk.	24€
Tartare de faux-filet de bœuf au jaune d'oeuf bio.	

FROM THE GARDEN /
DU JARDIN

Aromatic salad of tender sprouts with honey and mustard vinaigrette.	11,5€
Salade aromatique de pousses tendres avec vinaigrette au miel et à la moutarde.	
Russian salad with smoked mayonnaise and sriracha and fried prawns.	16€
Salade russe avec mayonnaise fumée, sauce sriracha et crevettes frites.	
Creamy venere rice with seasonal vegetables and chips.	20€
Riz vénéré crémeux accompagné de légumes de saison et de chips.	

OUR MENU IS DESIGNED FOR
SHARING
NOTRE MENU EST CONÇU POUR
ÊTRE PARTAGÉ

CATARIAN DNA

Grilled octopus with potato and onion millefeuille and our marine chimichurri.	32€
Poulpe grillé avec un millefeuille de pommes de terre et les oignons avec notre chimichurri marin.	
Monkfish and seasonal vegetable rice with saffron emulsion.	28€
Riz à la lotte et aux légumes de saison, émulsion au safran.	
Old beef entrecôte (350g) with french fries and "padrón" peppers.	33,5€
Entrecôte de bœuf à l'ancienne (350g) avec les frites et poivrons "padrón".	
Braised Asturian Rooster Cannelloni, gratinated and a reduction in its own juice.	24€
Cannelloni de coq asturien braisé, gratiné et réduit dans son propre jus.	
Black rice with grilled escalivated garlic aioli and red shrimp.	24€
Riz noir avec aïoli à l'ail rôti grillé et gambas rouges.	
Our Asturian cow cachopo with beef jerky, cheese, piquillo peppers, and low-temperature organic egg.	24€
Notre cachopo de bœuf asturien avec cecina, fromage, poivrons piquillos et œuf biologique à basse température.	
Asturian fabada with Protected Designation of Origin.	20€
Fabada asturienne avec Appellation d'Origine Protégée.	
DAILY SUGGESTIONS / SUGGESTIONS QUOTIDIENNES	
Baked fish with fries and salad.	
Poisson cuit au four, servi avec des frites et une salade.	
To consult À consulter	

BREADS / PAINS

Coca Bread with tomato. / Pain coca à la tomate.	5€
Basket of "Xusco de Pagés" bread. / Corbeille de pain « Xusco de Pagés ».	4€
Gluten-free tomato bread, freshly baked. / Pain à la tomate sans gluten, fraîchement cuit.	4.25€

V.A.T. INCLUDED · T.V.A INCLUSE · 10 % SUPPLEMENT FOR SERVICE ON THE TERRACE · SUPPLÉMENT TERRASSE 10 %