

TAPES DE BARCELONA

...TAPES ORIGINÀRIES DE BARCELONA, LES QUE ENS REPRESENTEN DE TOTA LA VIDA, O ALMENYS DES DELS MEUS BESAVIS...

“Ensaladilla rusa” amb cranc reial	16 €
Patates braves	6,5 €
La bomba de la Barceloneta	6 €
Croquetes de pollastre rostit del Prat	2,5 € / UN.
Croquetes de pernil ibèric	3 € / UN.
Bunyols de bacallà a la mel i llimona	9 €
Crestes de bolets de tardor	6 €
Calamars de platja a la romana al safrà	16 €
Truita de trempó mallorquí amb all i oli suau	12 €
Escabetx de bolets, cebes i castanyes	20€
Seitons a l’all cremat	14 €
Truita espanyola	9 €
Musclos revolucionaris	16 €
Gamba de Barcelona a la sal	9 € / UN.
Escamarlans a la sal	14 € / UN.
Ostres de Gouthier Normandia	4 € / UN.
Ostres del Delta de l’Ebre	3,5 € / UN.
Ostres de Galícia	4 € / UN.
Capseta 3 ostres	10 €

...TAPES D’ORÍGEN FORANI PERÒ ADOPTADES A LA CIUTAT COMTAL DES DE L’ÈPOCA ROMANA, DEL SEGLE I I EL SEGLE II.

	Tapa	Ració
Pernil de gla ibèric pur	16 €	26 €
Xoriço vell de porc ibèric	10 €	18 €
Llonganissa de Vic	8,5 €	16 €
Fusta de formatges	9€	14 €
“Mollete” de llardons de porc i bolets		8 €
Olives espanyoles		8 €
Anxoves de l’Escala “OOO - Casa Xillu”		3 € /Un.
“Coca de vidre” amb tomàquet		4,5 /Un.

ELS ENTRANTS

Amanida il·lustrada	18 €
Amanida d' espinacs, fruita seca i vinagreta de magrana	22 €
Esqueixada de bacallà fumat amb el seu pil-pil	24 €
Graellada de verdures i tubercles de temporada amb romesco	24 €
Foie a la brasa amb bolets i vinagreta de rovell	29 €
Steak tartar modernista	26 €

SOPA, ARRÒS I PASTA

Escudella i carn d'olla en dos serveis <i>Sopa típica catalana, a base de verdures, carn i llegum. Durant les festes nadalenques és típic cuinar-la amb galets.</i>	28 €
Arròs "caputxina" amb verdures <i>Recepta de 1851 editada al llibre "la cuinera catalana".</i>	24 €
Arròs barceloní <i>La recepta prové del segle XVI, amb llagostins, cloïsses, pernil i sepionetes de platja.</i>	28 €
Fideus a la cassola <i>Recepta que data del segle XV amb costella, morro i botifarra negra.</i>	26 €
Canelons de "casa fonda" a la barcelonina <i>Canelons típics, molt populars durant els segles XVII i XVIII, servits als restaurants de la burgesia anomenats "fondes".</i>	26 €

GUISATS DE BARCELONA

**ELS GUISATS I LES CASSOLES UNA FORMA DE GUINAR TRADICIONAL MOLT POPULAR
A CATALUNYA. AQUÍ RECOLLIM GUISATS QUE SÓN ORIGINALS O ADOPTATS PELS BARCELONINS.**

Suquet de peix de roca	34 €
<i>Típic guisat de pescadors, fet amb peix de roca, conegut popularment com "morralla". Amb patates, un sofregit base i una picada per aromatitzar.</i>	
Mar i muntanya de pollastre de pagès amb escamarlans	54 €
<i>Elaboració que neix del intercanvi entre mercaders els dies de mercat.</i>	
Fricandó barceloní	28 €
<i>Guisat tradicional de vedella i bolets que apareix per primera vegada en un receptari del 1728.</i>	
Pilota guisada amb pollastre de pagès a la catalana	24 €
<i>Plat originari dels dinars de festa major de la burgesia barcelonina.</i>	
Espatlleta d' anyell del Montseny a les 12 cabeces d'all	45 €
<i>Plat de muntanya, característic per ser rostit amb vi ranci i en el seu interior 12 cabeces d'all.</i>	
Llebre a la "Royale"	36 €
<i>Recepta que s'incorpora a la gastronomia barcelonina, després de la primera Exposició Universal de 1888 per influència francesa.</i>	

DE LA LLOTJA DE LA BARCELONETA, **I EL LITORAL CATALÀ**

	1/2 Ració	Ració
Gambes D.O. Barcelona	32€	60€
Escamarlans D.O. Barcelona	30€	56 €
Sepionetes de platja del Delta		32 €
Navalletes del Delta		26 €
Espardenyes de Roses		42 €
Llenguado		42 €
Llobarro		42 €
Turbot		38 €
Rap		32 €

...CARNS A LA BRASA D' ALZINA

Entrecot de bou – Bou Frisona	30 €
Filet - Vaca vella – Rubia gallega <i>Vaca vella de més de 7 anys</i>	42 €
Mitjana de Vaca vella – “Rubia gallega” – Ull de bou <i>Vaca vella de més de 7 anys i 90 dies de curació</i>	85 € /KG
Mitjana de Wagyu - Llom alt - Ull de bou <i>Denominació de boví japonès - Criat a Burgos</i>	120 €/KG

DOLÇOS DE BARCELONA

Mató de monja amb flors i mel	13 €
<i>Formatge fresc tradicional del monestir de Pedralbes, per Pasqua, se serveix amb flors.</i>	
Bunyols del "Tio Nelo" amb xocolata calenta	13 €
<i>Recepta clàssica de bunyols de vent, farcits de xocolata calenta.</i>	
Macedònia de fruites al moment amb infusió de llimona	13 €
<i>Selecció de fruites de temporada amb te fred a la llimona.</i>	
Gelats	10 €
<i>Els nostres gelats al minut amb toppings (Xocolata, vainilla, iogurt/gingebre, llimona)</i>	
Entreteniments Russinyol	22 €
<i>Fusta de formatges afinats amb fruita seca, mermelades i coca de comí.</i>	

10% IVA inclòs