

Restaurant Catalunya - Menú de la casa.

Primers plats: Primeros platos:

Xató (embotits, truita de fesols, bacallà esqueixat i enciam amb romesco i olives).

Xató (embutidos artesanos, bacalao desmigado y ensalada con romesco y aceitunas).

Torrada amb salmó fumat.

Pan tostado con salmón ahumado.

Carpaccio de bou.

Carpaccio de buey.

Canelons casolans.

Canelones caseros.

Amanida de tomàquet, formatge tendre i salmó amb vinagreta balsàmica.

Ensalada de tomate, queso tierno y salmón con vinagreta balsàmica.

Escalivada d'hortalisses.

Escalibada de hortalizas.

Esqueixada de bacallà.

Esqueixada de bacalao.

Amanida amb bolets confitats, vinagreta dolça i encenalls de parmesà.

Ensalada con setas confitadas, vinagreta dulce y virutas de parmesano.

Amanida amb foie mi-cuit, poma i reducció de Pedro Ximenez.

Ensalada con foie mi-cuit, manzana y reducción de Pedro Ximenez.

Carpaccio de bacallà amb nous i farigola.

Carpaccio de bacalao con nueces y tomillo.

Amanida catalana.

Ensalada catalana.

Amanida amb vinagreta de panses i pinyons amb formatge de cabra gratinat.

Ensalada con vinagreta de pasas y piñones con queso de cabra gratinado.

Enciam amb romesco i bacallà.

Ensalada con bacalao y romesco.

Segons plats: Segundos platos:

Confit d'ànec amb panses, pinyons i altres fruits secs.
Confit de pato con pasas, piñones y otros frutos secos.

Entrecot o filet de vedella a la brasa o al pebre verd.
Entrecot o filete de ternera a la brasa o a la pimienta verde.

Civet de senglar amb castanyes.
Civet de jabalí con castañas.

Peus de porc a la brasa amb guarniment.
Manitas de cerdo a la brasa con guarnición.

Espatlla de xai al forn amb guarniment.
Paletilla de cordero al horno con guarnición.

Carn de xai a la brasa amb guarniment.
Carne de cordero con guarnición.

Lluç a la planxa amb llagostins i guarniment.
Merluza a la plancha con langostinos y guarnición.

Sípia a la planxa amb llagostins i guarniment.
Sepia a la plancha con guarnición.

Vedella a la cassola amb bolets.
Ternera guisada a la cazuela con setas.

Paella d'arròs i peix (mínim dues racions).
Paella de arroz y pescado (mínimo dos raciones).

Conill (1/2 peça) a la brasa amb all i oli.
Conejo a la brasa (1/2 pieza) con allioli.

Bacallà amb escalivada i all i oli gratinat.
Bacalao con escalivada y allioli gratinado.

Postre, pà, vi i aigua.
Preu: 25€. I VA inclòs.

Postre , pan, vino y agua.
Precio: 25€. IVA incluido.

Postres:

Crema catalana casolana.

Crema catalana casera.

Flam casolà.

Flan casero.

Mel i mató.

Requesón con miel.

Codonyat amb mató i nous.

Membrillo con requesón y nueces.

Pastís de la casa.

Pastel de la casa.

Postres de músic.

Frutos secos.

Sorbet de llimona o mandarina.

Sorbete de limón o mandarina.

Gelat de vainilla amb xocolata calenta.

Helado de vainilla con chocolate caliente.

Tarta gelada al whisky.

Tarta helada al whisky.