

















## MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS MENÚ ESPECIAL PARA GRUPOS

















### ESCU LL 3 PLATS PER PICAR • ESCOGE 3 PLATOS PARA PICAR

-  Bunyols de bacallà  
Buñuelos de bacalao
-   Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet  
Anchoas de L'Escala con pan con tomate
- Calamars a la romana  
Calamares a la romana
-  Pernil de Glà amb pa amb tomàquet  
Jamón de Bellota con pan con tomate
-   Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola)  
Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)
-  Gambes a l'allet  
Gambas al ajillo
-   Amanida de cap i pota  
Ensalada de "cap i pota"
-   Espàrrecs de marge a la planxa i pernil serrà  
Espárragos trigueros a la plancha y jamón serrano
-  Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra  
Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra
-   Espínacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons)  
Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)
-   Escalivada amb formatge de cabra  
Escalivada con queso de cabra

 Cuina Catalana / Cocina Catalana     Sense gluten / Sin gluten

instagram #estevetbarcelona

### ESCU LL UN PLAT PRINCIPAL • ESCOGE UN PLATO PRINCIPAL

-  Bacallà a la llauna  
Bacalao a la llauna
-  Rapet a la marinera o amb all i bitxo (suplement +8 €)  
Rapito a la marinera o con ajo y guindilla (suplemento +8€)
-  Calamarcets de la costa a la planxa amb all i julivert  
Calamarcitos de la costa a la plancha con ajo y perejil
-  Saltejat de calamarcets i gambes  
Salteado de calamarcitos y gambas
-  Mandonguilles amb sípia i gambes  
Albóndigas con sepia y gambas
-  Espatlla de cabrit al forn (suplement +8 €)  
Espalda de cabrito al horno (suplemento +8 €)
-  Cervellets de xai a la romana  
Sesos de cordero a la romana
-  Cap i pota amb cigrons  
"Cap i pota" con garbanzos
-  Tripa de la casa
-  Fricandó de vedella amb moixernons  
Fricandó de ternera con senderuelas
-  Ànec del Lluçanes a la taronja  
Pato del Lluçanes a la naranja
-  Entrecot de vedella a la graella o *Café de París* (2€)  
Entrecot de ternera a la parrilla o *Café de París* (2€)
-  Filet de vedella a la graella o *Café de París* (2€) (suplement +8 €)  
Solomillo de ternera a la parrilla o *Café de París* (2€) (suplemento +8 €)
-  Estofat de cua de bou  
Estofado de rabo de buey
-   Butifarra a la graella amb mongetes  
Butifarra a la parrilla con judías

### POSTRES ESPECIAL DE LA CASA

BEGUDES NO INCLOSES • BEBIDAS NO INCLUIDAS