

































## SPECIAL MENU FOR GROUPS SPEZIELLES MENÜ FÜR GRUPPEN

### CHOOSE 3 APPETIZERS • WÄHLE 3 VORSPEISEN

-  Cod fritters  
Stockfischkrapfen
-   Anchovies from Costa Brava and tomato bread  
Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot
- Squid rings in batter (+8 €)  
Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe (+8 €)
-  Acorn-fed Iberian ham with tomato bread (+8 €)  
Eichelschinken mit Tomatenbrot (+8 €)
-   Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme  
Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian
-  Shrimps in garlic sauce  
Garnelen mit Knoblauchsauce
-   "Cap i pota" warm salad  
(Catalan stew made with parts of head and legs of cow)  
Lauwarmer Salat mit "Cap i pota" mit  
(Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)
-   Grilled green asparagus with cured ham  
Grüner Spargel mit Schinken
-  Chickpeas with spinach and black sausage  
Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst
-   Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts)  
Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)
-   Escalivada au gratin with goat cheese (roast vegetables)  
Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)

 Local food / lokale lebensmittel   
  Gluten free / Gluten-frei  
 instagram #estevetbarcelona

### SELECT A MAIN COURSE • WÄHLE EIN HAUPTGERICHT

-  Cod a la llauna (fried and baked)  
Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)
-  Monkfish fish à la marinière or with garlic and chilli (+8 €)  
Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili (+8€)
-  Grilled small squids with garlic and parsley  
Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie
-  Sautéed baby squid and shrimp  
Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt
-  Meatballs with cuttlefish  
Fleischbällchen mit tintenfisch
-  Baked shoulder of baby lamb (+12 €)  
Zickelschulter aus dem Ofen (+12 €)
-  Brains in batter  
Paniertes Hirn
-  Cap i pota with chickpeaks (Catalan stew made with parts of head and legs of cow)  
Cap i pota mit Kichererbsen (Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)
-  House tripe · Innereien nach Art des Hauses
-  Fricandeau of veal with wild mushrooms  
Kalbsfricandeau mit Maipilzen
-  "Català" Duck with orange  
"Català" Ente mit Orange
-  Grilled beef entrecôte or with *Café de París* sauce (2 €)  
Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce *Café de París* (2 €)
-  Grilled beef tenderloin or with *Café de París* sauce (2 €) (+10 €)  
Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce *Café de París* (2 €) (+10 €)
-  Oxtail stew (+5 €)  
Ochsenragout (+5 €)
-   Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage)  
Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)

**SPECIAL HOUSE DESSERT • SPEZIELLES HAUSDESSERT**  
**BEVERAGES NOT INCLUDED • GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN**