

LENKIES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES



DI LUNZ, DIMART
DI TOLZ, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Bunyols de bacallà (8u.) Buñuelos de bacalao (8u.)	13,60 €
	Croquetes d'olla (6u.) Croquetas de cocido (6u.)	12,60 €
	Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet (6 filets) Anchoas de L'Escala con pan con tomate (6 filetes)	18,60 €
	Calamars a la romana Calamares a la romana	22,85 €
	Pernil de Gla amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	24,75 €
	Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	16,95 €
	Gambes a l'allet Gambas al ajillo	18,75 €
	Amanida Estevet Ensalada Estevet	12,50 €
	Amanida de cap i pota Ensalada de “cap i pota”	13,85 €
	Amanida de porros i gambes Ensalada de puerros y gambas	13,85 €
	Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	11,85 €
	Espínacs a la catalana (saltats amb panses i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	11,85 €
	Escalivada amb formatge de cabra Escalivada con queso de cabra	13,85 €
	Sopa del dia	12,50 €
	Canelons de la casa Canelones de la casa	16,00 €
	Macarrons gratinats Macarrones gratinados	12,85 €

Servei de pa de massa mare del Forn Vilamala 1927. Si no ho desitja, si us plau, informi'ns.
Servicio de pan de masa madre del Forn Vilamala 1927. Si no lo desea, por favor, infórmenos.

 Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (mínim 2 pax)	23,85 € pp
---	--------------------------------	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

	Bacallà a la llauna Bacalao "a la llauna"	23,85 €
	Rapet a la marinera o amb all i bitxo Rapito a la marinera o con ajo y guindilla	25,85 €
	Calamarcets de la costa a la planxa amb all i julivert Calamarcitos de la costa a la plancha con ajo y perejil	18,95 €
	Saltejat de calamarcets i gambes Salteado de calamarcitos y gambas	18,95 €
	Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	16,85 €

LES CARNS • LAS CARNES

	Espatlla de cabrit al forn Paletilla de cabrito al horno	36,00 €
	Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	17,50 €
	Cap i pota amb cigrons “Cap i pota” con garbanzos	16,85 €
	Tripa de la casa	16,85 €
	Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	16,85 €
	Ànec del Lluçanès a la taronja Pato del Lluçanès a la naranja	20,00 €
	Entrecot de vedella (300 g) a la graella o Cafè de París (3€) Entrecot de ternera (300 g) a la parrilla o Cafè de París (3€)	25,00 €
	Filet de vedella (200 g) a la graella o Cafè de París (3€) Solomillo de ternera (200 g) a la parrilla o Cafè de París (3€)	27,00 €
	Estofat de cua de bou Estofado de rabo de buey	23,85 €
	Botifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judía blanca	16,85 €

instagram @estevetbarcelona

ENTRÉES • PRIMI PIATTI

	Beignets de morue (8 pcs.) · Frittelle di baccalà (8 pz.)	13,60 €
	Croquettes de viande de pot-au-feu (6 pcs.) Crocchette di carne del bollito (6 pz.)	12,60 €
	Anchois de Costa Brava et pain à la tomate (6 filets) Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro (6 filetti)	18,60 €
	Calmars à la romaine · Calamari infarinati e fritti	22,85 €
	Jambon ibérique de gland et pain à la tomate Prosciutto iberico di ghianda con pane al pomodoro	24,75 €
	Escargots L’Estevet (sel, poivre et thym) Lumache L’Estevet (sale, pepe e timo)	16,95 €
	Crevettes roses à l’aillade · Gamberetti con salsa all’aglio	18,75 €
	Salade mixte · Insalata mista	12,50 €
	Salade tiède de “cap i pota” (ragoût catalan de tête et pieds de veau) Insalata tiepida di “cap i pota” (stufato catalano di testa e piedini di vitello)	13,85 €
	Salade de poireaux et crevettes Insalata di porri e gamberetti	13,85 €
	Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	11,85 €
	Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	11,85 €
	Escalivada gratinée au fromage de chèvre (légumes rôtis) Escalivada gratinata con formaggio di capra (ortaggi arrostiti)	13,85 €
	Soupe du jour · Zuppa del giorno	12,50 €
	Cannellonis maison · Cannelloni caserecci	16,00 €
	Gratin de macaronis · Maccheroni gratinati	12,85 €

Service de pain au levain du Forn Vilamala 1927. Si vous ne le souhaitez pas, veuillez nous en informer. 2,00 € pp
Servizio di pane a lievitazione naturale del Forn Vilamala 1927. Se non lo desiderate, vi preghiamo di comunicarcelo.

 Cuisine locale / Cibo locale  A Sans gluten / Senza glutine

RIZ • RISO

	Paella Parellada (sans arêtes ni coquilles) (minimum 2 pax)	23,85 € pp
---	---	------------

POISSONS • PESCE

	Morue "a la llauna" (frite et passée au four) Baccalà "a la llauna" (fritto e al forno)	23,85 €
	Lotte de mer à la marinière ou à l'ail et piment Rana pescatrice alla marinara o con aglio e peperoncino	25,85 €
	Petits calmars grillés à la persillade Calamaretti alla piastra con aglio e prezzemolo	18,95 €
	Sauté de petits calmars et crevettes Calamaretti saltati con gamberetti	18,95 €
	Boulettes à la seiche · Polpette con seppie	16,85 €

VIANDES • CARNE

	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	36,00 €
	Cervelles panées Cervella infarinata e fritte	17,50 €
	"Cap i pota" aux pois chiches (ragoût catalan de tête et pieds de veau) "Cap i pota" con ceci (stufato catalano di testa e piedini di vitello)	16,85 €
	Tripes maison · Trippa della casa	16,85 €
	Fricandeau de veau aux mousserons Fricandò di vitello ai prugnoli	16,85 €
	Canard catalan à l’orange Anatra catalana all’arancia	20,00 €
	Entrecôte de boeuf grillée (300 g) ou avec sauce Café de Paris (3€) Entrecôte di manzo alla griglia (300 g) o con salsa Café de Paris (3€)	25,00 €
	Filet de veau grillé (200 g) ou avec sauce Café de Paris (3€) Filetto di vitello alla griglia (200 g) o con salsa Café de Paris (3€)	27,00 €
	Ragoût de queue de boeuf · Stufato di coda di manzo	23,85 €
	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	16,85 €

STARTERS • VORSPEISEN

	Cod fritters (8 pcs.) · Stockfischkräpfen (8 Stk.)	13,60 €
	Traditional stew meat croquettes (6 pcs.) Fleischkroketten aus Eintopf (6 Stk.)	12,60 €
	Anchovies from Costa Brava and tomato bread (6 fillets) Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot (6 Filets)	18,60 €
	Squid rings in batter · Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	22,85 €
	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	24,75 €
	Ca L'Estevet snails (salt, pepper and thyme) Ca L'Estevet Schnecken (salz, Pfeffer und Thymian)	16,95 €
	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	18,75 €
	Mixed salad · Gemischter Salat	12,50 €
	“Cap i pota” warm salad (Catalan stew of veal head and trotters) Lauwarmer Salat mit “Cap i pota” mit (Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)	13,85 €
	Leek and prawn salad Lauch-Garnelen-Salat	13,85 €
	Chickpeas with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	11,85 €
	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	11,85 €
	Escalivada (roasted red pepper and aubergine) with goat cheese Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)	13,85 €
	Soup of the day · Tagessuppeç	12,50 €
	Homemade cannelloni · Hausgemachte Cannelloni	16,00 €
	Macaroni gratin · Gratinierte makkaroni	12,85 €

Sourdough bread service from Forn Vilamala 1927. If you do not wish to receive this service, please let us know. 2,00 € pp
Sauerteigbrot-Service von Forn Vilamala 1927. Wenn Sie dies nicht wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Local food / lokale lebensmittel Gluten free / Gluten-frei

RICE • REIS

	Paella Parellada (without bones or shells) (Minimum 2 pax)	23,85 € pp
--	---	------------

FISH • FISCH

	Cod "a la llauna" (baked salted cod with garlic and paprika) Stockfisch "a la llauna" (angebraten und im Ofen gegart)	23,85 €
	Monkfish à la marinière or with garlic and chilli Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili	25,85 €
	Grilled baby squid with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	18,95 €
	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	18,95 €
	Meatballs with cuttlefish and shrimp Fleischbällchen mit tintenfisch	16,85 €

MEATS • FLEISCH

	Roasted kid goat shoulder Zickelschulter aus dem Ofen	36,00 €
	Brains in batter · Paniertes Hirn	17,50 €
	"Cap i pota" with chickpeas (Catalan stew of veal head and trotters) "Cap i pota" mit Kichererbsen (Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)	16,85 €
	House tripe · Innereien nach Art des Hauses	16,85 €
	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	16,85 €
	Catalan duck with orange Katalanische Ente mit Orange	20,00 €
	Grilled beef entrecôte (300 g) or with Café de París sauce (3€) Entrecôte vom Rind vom Grill (300 g) oder mit sauce Café de París (3€)	25,00 €
	Grilled beef tenderloin (200 g) or with Café de París sauce (3€) Kalbsfilet vom Grill (200 g) oder mit sauce Café de París (3€)	27,00 €
	Oxtail stew · Ochsenragout	23,85 €
	Botifarra with sautéed white beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	16,85 €