








































EL GRUP ESCULL 3-4 PLATS PER PICAR • EL GRUPO ESCOGE 3-4 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 (suplement +8 €)
Calamares a la romana (suplemento +8 €)
-  Pernil de Glà amb pa amb tomàquet (suplement +8 €)
Jamón de Bellota con pan con tomate (suplemento +8 €)
-   Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola)
Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)
-  Gambes a l'allet
Gambas al ajillo
-  Amanida Estevet
Ensalada Estevet
-   Amanida de cap i pota
Ensalada de "cap i pota"
-  Amanida de favetes, bacallà, i pebrot escalivat
Ensalada de habitas, bacalao y pimiento asado
-   Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado, tomate y cebolla)
-   Escalivada amb anxoves
Escalivada con anchoas
-   Empedrat (ensalada de judías y bacalao)
-   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)
-  Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten

instagram #estevetbarcelona

ESCULL 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 +6 €)
Rapito a la marinera o con ajo y guindilla (suplemento +6 €)
-  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 +12 €)
Espalda de cabrito al horno (suplemento +12 €)
-  Cervellets de xai a la romana
Sesos de cordero a la romana
-  Cap i pota amb cigrons
"Cap i pota" con garbanzos
-  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*
Entrecot de ternera a la parrilla o *Café de París*
-  Filet de vedella a la graella o *Café de París* (suplement +10 €)
Solomillo de ternera a la parrilla o *Café de París* (suplemento +10 €)
-  Estofat de cua de bou (suplement +5 €)
Estofado de rabo de buey (suplemento +5 €)
-   Butifarra a la graella amb mongetes
Butifarra a la parrilla con judías
-  Canelons de la casa
Canelones de la casa

POSTRES ESPECIAL DE LA CASA
BEGUDES NO INCLOSES • BEBIDAS NO INCLUIDAS