

THE GROUP CHOOSES 3-4 APPETIZERS • DIE GRUPPE WÄHLT 3-4 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
-  Mixed salad
Gemischter Salat
-   “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)
-   Salad of baby broad beans with shredded salt cod
Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stock sch
-   Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad)
Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stock sch, Tomaten und Oliven)
-   Escalivada (roast vegetables. Sweet pepper, and aubergine) with anchovies
Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis
-   Empedrat (bean and cod salad)
Empedrat (Bohnen-Kabeljau-Salat)
-   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)

 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 (+6 €)
Seeteufel nach Seemanns art oder mit Knoblauch und Chili (+6 €)
-  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 chickpeas (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)
-  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
Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce *Café de París*
-  Grilled beef tenderloin or with *Café de París* sauce (+10 €)
Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce *Café de París* (+10 €)
-  Oxtail stew (+5 €)
Ochsenragout (+5 €)
-   Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage)
Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)
-  Home-made cannelloni
Hausgemachte Cannelloni

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