

LENKIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO
























VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTI
DIZOULSI, DIVENDRE



















**EL GRUP ESCULL 4 PLATS PER A PICAR, AMB RACIONES ADAPTADES AL NOMBRE DE PERSONES.
EL GRUPO ELIGE 4 PLATOS PARA PICAR, CON RACIONES ADAPTADAS AL NÚMERO DE PERSONAS.**

-  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 Gla 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 judía blanca y bacalao)
-   Saltat d'espinaacs, cigrons i botifarra negra
Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra
-   Espinaacs a la catalana (saltats amb passes i pinyons)
Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)
-  Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten

instagram @estevetbarcelona

ESCUILL 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 €)
Paletilla 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 Lluçanès a la taronja
Pato del Lluçanès a la naranja
-  Entrecot de vedella a la graella o *Cafè de París*
Entrecot de ternera a la parrilla o *Cafè de París*
-  Filet de vedella a la graella o *Cafè de París* (suplement +10 €)
Solomillo de ternera a la parrilla o *Cafè de París* (suplemento +10 €)
-  Estofat de cua de bou (suplement +5 €)
Estofado de rabo de buey (suplemento +5 €)
-   Botifarra a la graella amb mongetes
Butifarra a la parrilla con judía blanca
-  Canelons de la casa
Canelones de la casa

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

**THE GROUP CHOOSES 4 SHARING DISHES, WITH PORTIONS ADJUSTED TO THE GROUP SIZE.
DIE GRUPPE WÄHLT 4 GERICHTE ZUM TEILEN AUS, MIT PORTIONEN,
DIE AN DIE PERSONENZahl ANGEPASt SIND.**

 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 of veal head and trotters)
Lauwarmer Salat mit "Cap i pota" mit
(Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)


  Salad of baby broad beans with shredded salted 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 (roasted red pepper and aubergine) with anchovies
Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis

  Empedrat (white bean and shredded salted 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" (baked salted cod with garlic and paprika)
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 baby squid 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 and shrimp
Fleischbällchen mit tintenfisch

 Roasted kid goat shoulder (+12 €)
Zickelschulter aus dem Ofen (+12 €)


 Brains in batter
Paniertes Hirn

 "Cap i pota" with chickpeas (Catalan stew of veal head and trotters)
"Cap i pota" mit Kichererbsen (Katalanischer Eintopf aus Kalbskopf und Kalbsfüßen)

 Fricandeau of veal with wild mushrooms
Kalbsfricandeau mit Maipilzen

 Catalan duck with orange
Katalanische Ente mit Orange

 Grilled beef entrecôte or with *Café de Paris* sauce
Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce *Café de Paris*

 Grilled beef tenderloin or with *Café de Paris* sauce (+10 €)
Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce *Café de Paris* (+10 €)

 Oxtail stew (+5 €)
Ochsenragout (+5 €)

  Botifarra with sautéed white beans (Catalan pork sausage)
Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)

 Homemade cannelloni
Hausgemachte Cannelloni

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