LENTIES

PEIX

AMANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

EL GRUP ESCULL 3 PLATS PER A PICAR, AMB RACIONS ADAPTADES AL NOMBRE DE PERSONES.
EL GRUPO ELIGE 3 PLATOS PARA PICAR, CON RACIONES ADAPTADAS AL NÚMERO DE PERSONAS.

Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet
Anchoas de L'Escala con pan con tomate

Pernil de Gla amb pa amb tomàquet (+8 €)
Jamón de Bellota con pan con tomate (+8 €)

Bunyols de bacallà
Buñuelos de bacalao

Croquetes d'olla
Croquetas de cocido

Calamars a la romana (+8 €)
Calamares a la romana (+8 €)

Gambes a l'allet
Gambas al ajillo

Amanida de cap i pota
Ensalada de "cap i pota"

Amanida de porros i gambes
Ensalada de puerros y gambas

Escalivada amb formatge de cabra
Escalivada con queso de cabra

Saltat d'espinacs, cigrons i botifarra negra
Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra

Espinacs a la catalana (saltades amb panses i pinyons)
Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)

Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola)
Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de mostassa i pinyons
Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de mostaza 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 (+6 €)
Rapito a la marinera o con ajo y guindilla (+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 (+12 €)
Espalda de cabrito al horno (+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

Tripa de la casa

Entrecot de vedella (300 g) a la graella o Cafè de París
Entrecot de ternera (300 g) a la parrilla o Café de Paris

Filet de vedella (200 g) a la graella o Café de Paris (+10 €)
Solomillo de ternera (200 g) a la parrilla o Café de Paris (+10 €)

Estofat de cua de bou (+5 €)
Estofado de rabo de buey (+5 €)

Botifarra a la graella amb mongetes
Butifarra a la parrilla con judías

Canelons de la casa
Canelones de la casa

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

THE GROUP CHOOSES 3 SHARING DISHES, WITH PORTIONS ADJUSTED TO THE GROUP SIZE.
DIE GRUPPE WÄHLT 3 GERICHTE ZUM TEILEN AUS, MIT PORTIONEN,
DIE AN DIE PERSONENZAHL ANGEPASST SIND.

Anchovies from Costa Brava and tomato bread
Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot

Acorn-fed Iberian ham with tomato bread (+8 €)
Eichelschinken mit Tomatenbrot (+8 €)

Cod fritters
Stockfischkrapfen

Traditional stew meat croquettes
Fleischkroketten aus Eintopf

Squid rings in batter (+8 €)
Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe (+8 €)

Shrimps in garlic sauce
Garnelen mit Knoblauchsauce

"Cap i pota" warm salad (Catalan stew of veal head and trotters)
Lauwarmer Salat mit "Cap i pota" mit
(Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)

Leek and prawn salad
Lauch-Garnelen-Salat

Escalivada (roasted red pepper and aubergine) with goat cheese
Gratinierte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)

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)

Ca L'Estevet snails (salt, pepper and thyme)
Ca L'Estevet-Schnecken (Salz, Pfeffer und Thymian)

Pig's trotters carpaccio with mustard vinaigrette and pine nuts
Schweinefüßchen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette 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 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 of veal head and trotters)
Cap i pota mit Kichererbsen (Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)

Fricandeau of veal with wild mushrooms
Kalbsfricandeau mit Maipilzen

Catalan Duck with orange
Catalan Ente mit Orange

House tripe · Innereien nach Art des Hauses

Grilled beef entrecôte (300 g) or with Café de Paris sauce
Entrecôte vom Rind vom Grill (300 g) oder mit sauce Café de Paris

Grilled beef tenderloin (200 g) or with Café de Paris sauce (+10 €)
Kalbsfilet vom Grill (200 g) oder mit sauce Café de Paris (+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