









ELS ENTRANTS · LOS ENTRANTES






	Cod fritters · Stockfischkrapfen	8,15 €
 	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	12,75 €
	Squid rings in batter Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	15,85 €
 	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	19,80 €
	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	12,95 €
 	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	14,00 €
	Vichyssoise	8,00 €
	Mixed salad · Gemischter Salat	8,75 €
 	“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)	10,35 €
	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stockfisch	10,90 €
	Leeks and prawn salad Lauchsalat mit langostinen	10,90 €
 	Chickpeas with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	8,60 €
 	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	8,60 €
 	Escalivada (roast vegetables. Sweet pepper, and aubergine) Escalivada (geröstetes Gemüse)	8,50 €
	Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	10,85 €

 Local food / lokale lebensmittel  Gluten free / Gluten-frei

L'ARRÒS · EL ARROZ

 	Paella Parellada (without any fishbone or shell) (Minimum 2 pax)	18,00 €
---	---	---------

ELS PEIXOS · LOS PESCADOS

	Cod a la llauna (fried and baked) Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)	16,50 €
	Monkfish fish à la marinière Seeteufel nach Seemanns art	22,00 €
	Grilled small squids with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	13,50 €
	Meatballs with cuttlefish Fleischnäpfchen mit tintenfisch	13,85 €
	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	14,85 €

LES CARNES · LAS CARNES










	Baked shoulder of kid (baby lamb) Zickelschulter aus dem Ofen	23,00 €
	“Català” Duck with orange “Català” Ente mit Orange	15,50 €
	Brains in batter · Paniertes Hirn	13,10 €
 	Charcoal-grilled pig's trotters Schweinsfüße vom Rost	11,85 €
	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	13,85 €
	Cap i pota with samfaina Cap i pota mit Samfaina	12,85 €
	Grilled beef entrecôte or with Café de París sauce (2€) Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce Café de París (2€)	19,00 €
	Roast beef	18,00 €
	Grilled beef tenderloin Kalbsfilet vom Grill	23,50 €

Table service 1,75 €

instagram #estevetbarcelona