

ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Cod fritters Stockfischkrapfen	8,50 €
🍷🌱	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	12,90 €
	Squid rings in batter Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	16,85 €
🍷🌱	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 €
🌱	Mixed salad Gemischter Salat	8,75 €
🍷🌱	Empedrat (cod and haricotbeans salad) Empedrat (Salat mit Stockfisch und weißen Bohnen)	10,50 €
🍷🌱	Escalivada au gratin with goat cheese (roast vegetables) Gratinierter Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)	8,75 €
🍷🌱	Capipota warm salad (Catalan stew made with parts of head and trotters of cow) Lauwarmer Salat mit Capipota mit (Eintopf mit Kopf und Füßen vom Rind, Kalb oder Schwein)	10,70 €
🍷🌱	Grilled green asparagus with cured ham Grüner Spargel mit Schinken	10,50 €
🍷🌱	Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	8,85 €
🍷	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und Pinienkernen)	8,85 €
🌱	Insalata di favette con baccalà sfilacciato Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem	10,90 €
🍷	Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	11,80 €
🍷	Soup of the day Tagessuppe	8,75 €

🍷 Local food / lokale Lebensmittel
🌱 Gluten free / Gluten-frei

L'ARRÒS • EL ARROZ

🍷	Paella Parellada (without any fishbone or shell) (min. 2 pax)	19,00 € pp
---	---	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

🍷	Cod a la llauna (fried and baked) Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)	16,85 €
🍷	Angler fish à la marinère Seeteufel nach Seemannsart	22,00 €
🌱	Grilled small squids with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	13,85 €
🌱	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Kalmare und Garnelen geschwenkt	14,85 €
🍷	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit Tintenfisch	13,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

🌱	Baked shoulder of kid (Baby lamb) Zickelschulter aus dem Ofen	23,50 €
🍷	Brains in batter Paniertes Hirn	13,85 €
🍷	Cap i pota with samfaina Cap i pota mit Samfaina	13,85 €
🍷	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	13,85 €
🌱	“Català” Duck with orange “Català” Ente mit Orangen	15,50 €
🌱	Grilled beef entrecôte or with Café de París sauce (2€) Entrecôte vom Rind vom Grill oder mit sauce Café de París (2€)	20,00 €
🌱	Grilled beef tenderloin or with Café de París sauce (2€) Kalbsfilet vom Grill oder mit sauce Café de París (2€)	23,50 €
	Oxtail stew Ochsenragout	18,00 €
🍷🌱	Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	12,85 €
🍷	House tripe Innereien nach Art des Hauses	13,50 €

Table service 1,75 €

instagram #estevetbarcelona