

LENKIES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTY
DITOLLS, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	9,75 €
	Anxoves de L'Escala amb pa amb tomàquet Anchoas de L'Escala con pan con tomate	15,50 €
	Calamars a la romana Calamares a la romana	19,50 €
	Pernil de Glà amb pa amb tomàquet Jamón de Bellota con pan con tomate	21,00 €
	Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	14,00 €
	Gambes a l'allet Gambas al ajillo	15,50 €
	Vichysoisse	8,50 €
	Amanida Estevet Ensalada Estevet	8,85 €
	Amanida de cap i pota Ensalada de “cap i pota”	12,50 €
	Amanida de favetes, bacallà i pebrot escalivat Ensalada de habitas, bacalao y pimiento asado	11,90 €
	Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado, tomate y cebolla)	12,00 €
	Amanida de porros i gambes Ensalada de puerros y gambas	11,25 €
	Saltat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	9,85 €
	Espinacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	9,85 €
	Escalivada amb anxoves Escalivada con anchoas	10,50 €
	Canelons de la casa Canelones de la casa	12,85 €
	<i>Servei de pa, i arbequines</i> (Si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos) <i>Servicio de pan, y arbequinas</i> (Si no quieren que les sirvan deben informarnos)	2.00 €

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (mínim 2 pax)	20,00 € pp
---	--------------------------------	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

	Bacallà a la llauna Bacalao a la llauna	19,85 €
	Rapet a la marinera Rapito a la marinera	23,00 €
	Calamarcets de la costa a la planxa amb all i julivert Calamarcitos de la costa a la plancha con ajo y perejil	17,00 €
	Saltejat de calamarcets i gambes Salteado de calamarcitos y gambas	17,00 €
	Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	15,85 €

LES CARNS • LAS CARNES

	Espatlla de cabrit al forn Espalda de cabrito al horno	25,00 €
	Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	15,50 €
	Cap i pota amb cigrons “Cap i pota” con garbanzos	15,00 €
	Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	15,85 €
	Ànec del Lluçanes a la taronja Pato de Lluçanes a la naranja	16,85 €
	Entrecot de vedella a la graella o Café de París (2€) Entrecot de ternera a la parrilla o Café de París (2€)	20,00 €
	Filet de vedella a la graella o Café de París (2€) Solomillo de ternera a la parrilla o Café de París (2€)	24,85 €
	Estofat de cua de bou Estofado de rabo de buey	19,60 €
	Butifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	13,85 €

 Cuina Catalana / Cocina Catalana  Sense gluten / Sin gluten

LENKIES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTY
DITOLSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Beignets de morue · Frittelle di baccalà	9,75 €
	Anchois de Costa Brava et pain à la tomate Acciughe di Costa Brava e pane al pomodoro	15,50 €
	Calmars à la romaine · Calamari infarinati e fritti	19,50 €
	Jambon ibérique de gland et pain à la tomate Prosciutto iberico di ghianda con pane al pomodoro	21,00 €
	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	14,00 €
	Crevettes roses à l'aillade Gamberetti con salsa all'aglio	15,50 €
	Vichyssoise	8,50 €
	Salade mixte · Insalata mista	8,85 €
	Salade tiède de “cap i pota” (ragoût de tête de boeuf) Insalata tiepida di “cap i pota” (stufato con testa e piedidi bue)	12,50 €
	Salade de fèves fines à la morue effilochée Insalata di favette con baccalà sfilacciato	11,90 €
	Esqueixada (salade de morue effilochée, tomates et olives) Esqueixada (insalata di baccalà sfilacciato, pomodoro e olive)	12,00 €
	Salade de poireaux et crevetes Insalata di porri e gamberi	11,25 €
	Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	9,85 €
	Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	9,85 €
	Escalivada (légumes rôtis) aux anchois Escalivada (ortaggi arrostiti) con acciughe	10,50 €
	Cannellonis maison Cannelloni caserecci	12,85 €

Service pain, et arbequines (Si vous ne souhaitez pas qu'ils soient servis, vous devez nous en informer) 2.00€
Servizio di pane e arbequines (Se non vuoi che vengano serviti, devi informarci)

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (sans arêtes ni coquilles) (minimum 2 pax)	20,00 € pp
---	---	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

	Morue à la llauna (frite et passée au four) Baccalà a la llauna (fritto e al forno)	19,85 €
	Lotte de mer à la marinière Rana pescatrice alla marinara	23,00 €
	Petits calmars grillés à la persillade Calamaretti alla piastra con aglio e prezzemolo	17,00 €
	Sauté de petits calmars et crevettes Calamaretti saltati con gamberetti	17,00 €
	Boulettes à la seiche · Polpette con seppie	15,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	25,00 €
	Cervelles panées Cervella infarinata e fritte	15,50 €
	Cap i pota (ragoût de tête de veau) aux pois chiches Cap i pota con ceci	15,00 €
	Fricandeau de veau aux mousserons Fricandò di vitello ai prugnoli	15,85 €
	Canard “català” à l'orange Anatra “català” all'arancia	16,85 €
	Entrecôte de boeuf grillée ou avec sauce Café de París (2€) Entrecôte di manzo alla griglia o con salsa Café de París (2€)	20,00 €
	Filet de veau grillé Filetto di vitello alla griglia	24,85 €
	Ragoût de queue de boeuf Stufato di coda di manzo	19,60 €
	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	13,85 €

 Cuisine locale / Cibo locale  A Sans gluten / Senza glutine

instagram #estevetbarcelona

LENKIES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

DELLUNSI, DIMARTY
DITOLSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Cod fritters · Stockfischkrapfen	9,75 €
	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	15,50 €
	Squid rings in batter Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	19,50 €
	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	21,00 €
	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	14,00 €
	Shrimps in garlic sauce · Garnelen mit Knoblauchsauce	15,50 €
	Vichyssoise	8,50 €
	Mixed salad · Gemischter Salat	8,85 €
	“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)	12,50 €
	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem Stockfisch	11,90 €
	Esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad) Esqueixada (Salat aus zerstoßenem Stockfisch, Tomaten und Oliven)	12,00 €
	Leeks and prawn salad Lauchsalat mit langostinen	11,25 €
	Chickpeaks with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	9,85 €
	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und pinienkernen)	9,85 €
	Escalivada (roast vegetables. Sweet pepper, and aubergine) with anchovies Escalivada (geröstetes Gemüse) mit Anchovis	10,50 €
	Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	12,85 €
	<i>Bread service, and arbequines (If you do not want them served, you must inform us)</i> <i>Brötchenservice und Arbequines (Wenn Sie keinen Service wünschen, müssen Sie uns dies mitteilen)</i>	2.00€

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (without any fishbone or shell) (Minimum 2 pax)	20,00 € pp
---	---	------------

ELS PEIXOS • LOS PESCADOS

	Cod a la llauna (fried and baked) Stockfisch a la llauna (angebraten und im Ofen gegart)	19,85 €
	Monkfish fish à la marinière Seeteufel nach Seemanns art	23,00 €
	Grilled small squids with garlic and parsley Kleine Tintenfische vom Blech mit Knoblauch und Petersilie	17,00 €
	Sautéed baby squid and shrimp Kleine Tintenfische und Garnelen geschwenkt	17,00 €
	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit tintenfisch	15,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

	Baked shoulder of baby lamb Zickelschulter aus dem Ofen	25,00 €
	Brains in batter · Paniertes Hirn	15,50 €
	Cap i pota with chickpeaks (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)	15,00 €
	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	15,85 €
	“Català” Duck with orange “Català” Ente mit Orange	16,85 €
	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 Kalbsfilet vom Grill	24,85 €
	Oxtail stew Ochsenragout	19,60 €
	Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	13,85 €