

LENTILLES

PEIX

ANANIDA

COLIFLEUR

ABIERTO

VERDURAS

CANALONES

DI LUNSI, DI MARTI
DI LUNSI, DI VENEZIANI
DI LUNSI, DI VENEZIANI



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	14,75 €
	Calamars a la romana Calamares a la romana	19,50 €
	Pernil Serrà Jamón Serrano	20,00 €
	Gambes a l'allet Gambas al ajillo	14,85 €
	Cargols de L'Estevet (sal, pebre i farigola) Caracoles de L'Estevet (sal, pimienta y tomillo)	14,00 €
	Amanida Estevet Ensalada Estevet	8,85 €
	Empedrat	10,50 €
	Escalivada amb formatge de cabra Escalivada con queso de cabra	9,15 €
	Amanida de cap i pota Ensalada de "cap i pota"	12,50 €
	Espàrrecs de marge a la planxa i pernil serrà Espárragos trigueros a la plancha y jamón serrano	10,50 €
	Saltejat d'espínacs, cigrons i botifarra negra Salteado de espinacas, garbanzos y butifarra negra	8,95 €
	Espinacs a la catalana (saltades amb passes i pinyons) Espinacas a la catalana (salteadas con pasas y piñones)	8,95 €
	Amanida de favetes i bacallà Ensalada de habitas y bacalao	10,90 €
	Canelons de la casa Canelones de la casa	12,85 €
	Macarrons gratinats Macarrones gratinados	8,75 €
	Sopa del dia	8,85 €

 Cuina catalana /Cocina catalana
 Sense gluten /Sin gluten

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (mín. 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	16,85 €
	Mandonguilles amb sípia i gambes Albóndigas con sepia y gambas	14,85 €

LES CARNS • LAS CARNES

	Espatlla de cabrit al forn Espalda de cabrito al horno	24,50 €
	Cervellets de xai a la romana Sesos de cordero a la romana	14,75 €
	Cap i pota amb samfaina Cap i pota con samfaina	14,85 €
	Fricandó de vedella amb moixernons Fricandó de ternera con senderuelas	14,85 €
	Ànec del Lluçanès a la taronja Pato de Lluçanès a la naranja	16,50 €
	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€)	24,50 €
	Estofat de cua de bou Estofado de rabo de buey	18,50 €
	Butifarra a la graella amb mongetes Butifarra a la parrilla con judías	13,85 €
	Tripa de la casa	13,85 €

Servei de taula i pa 1,85 € / Servicio de mesa y pan 1,85 €

instagram #estevetbarcelona

LENXIES
PEIX
ANANIDA
COLIFLEUR
ABIERTO
VERDURAS
CANALONES

DI LUNSI, DIMART
DI TOLSI, 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	14,75 €
	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	20,00 €
	Crevettes roses à l'aillade Gamberetti con salsa all'aglio	14,85 €
	Escargots L'Estevet (Sel, poivre et thym) lumache L'Estevet (Sale, pepe e timo)	14,00 €
	Salade mixte Insalata mista	8,85 €
	Empedrat (salade d'haricots et de morue) Empedrat (insalata di fagioli e baccalà)	10,50 €
	Escalivada gratinée au fromage de chèvre (légumes rôtis) Escalivada gratinata con formaggio di capra (ortaggi arrostiti)	9,15 €
	Salade tiède de capipota (ragoût de tête de boeuf) Insalata tiepida di capipota (stufato con testa di bue)	12,50 €
	Asperges vertes au jambon Grigliata di asparagi verdi con prosciutto	10,50 €
	Épinards, les pois chiches et boudin noir Spinaci, ceci e salsiccia nero	8,95 €
	Épinards à la catalane (aux raisins secs et aux pignons) Spinaci alla catalana (con pinoli e uva passa)	8,95 €
	Salad of baby broad beans with shredded salt cod Salade de fèves fines à la morue effilochée	10,90 €
	Cannellonis maison Cannelloni caserecci	12,85 €
	Soupe du jour Zuppa del giorno	8,85 €

 Cuisine locale / Cibo locale
 Sans gluten / Senza glutine

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (sans arêtes ni coquilles) (min. 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	16,85 €
	Boulettes à la seiche Polpette con seppie	14,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

	Épaule de chevreau au four Spalla di capretto al forno	24,50 €
	Cervelles panées Cervella infarinate e fritte	14,75 €
	Cap i pota (ragoût de tête de veau) à la ratatouille Cap i pota con samfaina	14,85 €
	Fricandeau de veau aux mousserons Fricandò di vitello ai prugnoli	14,85 €
	Canard "català" à l'orange Anatra "català" all'arancia	16,50 €
	Entrecôte de veau grillée ou avec sauce Café de París (2€) Entrecôte di vitello alla griglia o con salsa Café de París (2€)	20,00 €
	Filet de veau grillé ou avec sauce Café de París (2€) Filetto di vitello alla griglia o con salsa Café de París (2€)	24,50 €
	Ragoût de queue de boeuf Stufato di coda di manzo	18,50 €
	Botifarra aux haricots blancs sautés (saucisse de porc catalane) Botifarra con cannellini saltati (salsiccia di maiale catalana)	13,85 €
	Tripes maison Trippa della casa	13,85 €

Table service and bread 1,85 €

instagram #estevetbarcelona

LENXIES
PEIX
ANANIDA
COLIFLEUR
ABIERTO
VERDURAS
CANALONES

DI LUNSI, DIMARTI
DI TOLSI, DIVENDRE



ELS ENTRANTS • LOS ENTRANTES

	Cod fritters Stockfischkrapfen	9,75 €
 	Anchovies from Costa Brava and tomato bread Anchovis aus Costa Brava mit Tomatenbrot	14,75 €
	Squid rings in batter Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe	19,50 €
 	Acorn-fed Iberian ham with tomato bread Eichelschinken mit Tomatenbrot	20,00 €
	Shrimps in garlic sauce Garnelen mit Knoblauchsauce	14,85 €
 	Ca L'Estevet snails. Salt, pepper and thyme Ca L'Estevet Schnecken. Salz, Pfeffer und Thymian	14,00 €
	Mixed salad Gemischter Salat	8,85 €
 	Empedrat (cod and haricotbeans salad) Empedrat (Salat mit Stockfisch und weißen Bohnen)	10,50 €
 	Escalivada au gratin with goat cheese (roast vegetables) Gratinerte Escalivada mit Ziegenkäse (geröstetes Gemüse)	9,15 €
 	Grilled green asparagus with cured ham Grüner Spargel mit Schinken	10,50 €
 	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)	12,50 €
 	Chickpeas with spinach and black sausage Spinat, Kichererbsen und schwarze Wurst	8,95 €
	Spinach Catalan style (with raisins and pine nuts) Spinat auf katalanische Art (mit Rosinen und Pinienkernen)	8,95 €
	Insalata di favette con baccalà sfilacciato Salat mit jungen Saubohnen und zerstoßenem	10,90 €
	Home-made cannelloni Hausgemachte Cannelloni	12,80 €
	Soup of the day Tagessuppeç	8,85 €

 Local food / lokale lebensmittel
 Gluten free / Gluten-frei

L'ARRÒS • EL ARROZ

	Paella Parellada (without any fishbone or shell) (min. 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 €
	Angler fish à la marinière Seeteufel nach Seemannsart	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 Kalmare und Garnelen geschwenkt	16,85 €
	Meatballs with cuttlefish Fleischbällchen mit Tintenfisch	14,85 €

LES CARNES • LAS CARNES

	Baked shoulder of kid Zickelschulter aus dem Ofen	24,50 €
	Brains in batter Paniertes Hirn	14,75 €
	Cap i pota with samfaina Cap i pota mit Samfaina	14,85 €
	Fricandeau of veal with wild mushrooms Kalbsfricandeau mit Maipilzen	14,85 €
	“Català” Duck with orange “Català” Ente mit Orangen	16,50 €
	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€)	24,50 €
	Oxtail stew Ochsenragout	18,50 €
 	Botifarra with sautéed white kidney beans (Catalan pork sausage) Botifarra mit sautierten weißen Bohnen (große katalanische Bratwurst)	13,85 €
	House tripe Innereien nach Art des Hauses	13,85 €

Table service and bread 1,85 €

instagram #estevetbarcelona