



APPETIZERS TO SHARE

Battered squid rings · *Calamares a la romana* · 11,00 €

⊗ Grilled squid with garlic and parsley · 10,00 €

⊗ *Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil*

Fried baby squid · *Chipirones fritos* · 11,00 €

⊗ Garlic shrimps · *Gambas al ajillo* · 9,50 €

⊗ Anchovies · *Anchoas* · 4 u. - 3 € / 10 u. - 7 €

Olives · *Aceitunas* · 2,70 €

⊗ Scrambled eggs with wild asparagus and prawns · 8,00 €

⊗ *Huevos revueltos con espárragos trigueros y langostinos*

⊗ Steamed mussels and clams · *Mejillones y almejas al vapor* · 11,50 €

⊗ DO Guijuelo Iberian ham · *Jamón ibérico DO Guijuelo* · 15,00 €

Bread · *Pan* · 1,00 €

Tomato-rubbed bread · *Pan de coca con tomate* · 1,50 €



WE RECOMMEND



Fish and seafood appetizer · 36,00 € /persona

Includes: Steamed mussels & clams, garlic shrimps, fried small fish & grilled seafood

Dessert to choose: House-style crème caramel, Catalan cream, sorbet or ice cream
2 drinks per person

Incluye: Mejillones y almejas al vapor, gambas al ajillo, fritos variados y marisco a la parrilla

*Postre a escoger: Flan de la casa, crema catalana, sorbete o helado
2 bebidas por persona*

Special seafood, meat and fish paella · 17,00 €/persona

Paella especial de pescado, carne y marisco

FOOD ALLERGY WARNING | ALERGIAS ALIMENTARIAS

Notify your waitress/waiter of any intolerances or allergies you may have. *Avisad al camarero/a de cualquier intolerancia o alergia que tengáis.*



STARTERS



⊗ Culleretes salad

(mesclun, asparagus, olives, carrot, egg, pepper, tomato, ham) · 7,00 €

⊗ *Ensalada Culleretes*

(mezclum, espárrago, aceitunas, zanahoria, huevo, pimiento, tomate, jamón)

⊗ Walnut, quince paste and goat cheese salad with honey vinaigrette · 8,00 €

⊗ *Ensalada de queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta de miel*

⊗ Duck ham, walnut, Parmesan, mâche and rocket salad · 8,00 €

⊗ *Ensalada de rúcula, canónigos, parmesano, nueces y jamón de pato*

⊗ Prawn, mozzarella and tomato salad · 8,50€

⊗ *Ensalada de tomate, mozzarella y langostinos*

⊗ Mi-cuit foiegras with reineta apple syrup

and Pedro Ximénez and raisins salad · 9,00 €

⊗ *Ensalada de foie micuit con almíbar de manzana reineta
al Pedro Ximénez y pasas*

⊗ Pineapple or melon and DO Guijuelo Iberian ham · 9,00 €

⊗ *Piña o melón con jamón ibérico DO Guijuelo*

⊗ DO Navarra asparagus with mayonnaise · 11,00 €

⊗ *Espàrragos DO Navarra con mayonesa*

Fish and seafood soup · *Sopa de pescado y marisco* · 5,50 €

Catalan meat and vegetable broth · *Escudella catalana* · 5,50 €

Gazpacho · 6 €

⊗ Consommé with egg yolk · *Consomé con yema* · 5,00 €

⊗ Roasted aubergine, peppers and onion with goat cheese · 9,00 €

⊗ *Escalivada tibia con queso de cabra*

Traditional cannelloni · *Canelones “los de siempre”* · 8,50 €

Cod brandade and spinach cannelloni · 9,50 €

Canelones de espinacas con brandada de bacalao

Rice casserole (only served on Thursdays, Sundays and holidays at lunch) · 9,50 €

Arroz a la cazuela (jueves, domingos y festivos al mediodía)

⊗ Catalan-style spinach (stir-fried with ham, raisins and pine nuts) · 7,00 €

⊗ *Espinacas a la catalana (salteadas con jamón, pasas y piñones)*

⊗ Stir-fried green peas with ham · *Guisantes salteados con jamón* · 7,00 €

Catalan stewed broad beans with blood sausage · *Habas a la catalana* · 9,00 €



MEAT



Veal rib eye steak and champignons
Entrecot de ternera con patatas fritas y champiñones · 17,00 €

Lamb chops and fries · *Costillas de cordero con patatas fritas* · 9,50 €

Grilled veal steak and fries · *Bistec de ternera con patatas fritas* · 7,50 €

Veal tenderloin steak with green pepper sauce and champignons or grilled · 19,00 €
Solomillo de ternera a la pimienta verde con champiñones o a la plancha

⊗ Pork sausage with white beans · *Butifarra con judías* · 10,00 €

½ Roasted chicken Can Culleretes-style · ½ *Pollo asado Can Culleretes* · 8,50 €

⊗ ½ Roasted shoulder of lamb with potatoes, onions and tomatoes · 17,50 €
⊗ ½ *Espalda de cordero al horno con cebolla, patatas y tomate*

⊗ Roasted leg of lamb with potatoes, onions and tomatoes · 15,50 €
⊗ *Ternasco asado con patatas, cebolla y tomate*

Catalan-style roasted suckling pig · *Lechón a la catalana* · 17,50 €

Veal knuckle with milk cap mushrooms · *Jarrete de ternera con rovellones* · 9,50 €

Cava-stewed pig's trotters · *Pie de cerdo guisado al cava* · 10,00 €

Wild boar stew · *Civet de jabalí* · 11,00 €

Roasted duck with prunes · *Pato guisado con ciruelas* · 11,00 €

⊗ Stewed chicken with ratatouille · *Pollo guisado con sanfaina* · 8,50 €



FISH



⊗ Grilled fish, seafood and spiny lobster · *Parrillada de pescado y marisco con langosta* · 20,00 €

Fish and seafood stew Grandpa Sisco style · *Zarzuela marinera del Avi Sisco* · 18,00 €

Homemade fried fish and seafood · *Fritada de la casa (pescado y marisco)* · 17,00 €

Grilled or battered fresh hake · *Merluza fresca a la romana o plancha* · 15,00 €

⊗ Grilled shrimp or prawns · *Gambas o langostinos a la plancha* · 16,50 €

⊗ Grilled fresh salmon · *Salmon fresco a la plancha* · 13,50 €

⊗ Grilled monkfish · *Rape a la plancha* · 16,00 €

Monkfish in baked sauce · *Rape a la marinera* · 16,00 €

Battered monkfish fillets · *Filetes de rape a la romana* · 13,00 €

Cod baked in sauce · *Bacalao "a la llauna" con alubias* · 15,50 €