



LA NOSTRA CARTA

Per Compartir

Para compartir · To share

Olives de la Boqueria · *Olivas Boqueria* · Olives from Boqueria Marquet 3,40€

Anxoves · *Anchoas* · Anchovies 4u. 6,40€ - 6u. 9€

Boquerons en vinagre · 4u. 6,40€ - 6u. 9€

Boquerones en vinagre · Marinated White anchovies

Ous amb pernil ibèric i patates · 13,50€

Huevos con jamón ibérico y patatas · Eggs with iberian ham and potatoes

Xipirons fregits a l'andalusa · *Chipirones fritos a la andaluza* · Fried baby squid 12€

Calamars a la romana · *Calamares a la romana* · Battered squids rings 13€

Calamarcets a la graella amb all i julivert · 12€

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil · Grilled squid with garlic and parsley

Fish and xips 13,50€

(calamars, rap i patates – *calamares, rape y patatas* – squid, monkfish and potatoes)

Gambes a l'all · *Gambas al ajillo* · Garlic shrimps 13,50€

Pernil ibèric DO Guijuelo i pa de coca amb tomàquet 17,50€

Jamón ibérico DO Guijuelo y pan de coca con tomate · Ibèric ham and bread with tomato

Musclos i cloïsses al vapor 12€

Mejillones y almejas al vapor · Steamed mussels and clams

Tripa amb capipota *Callos* 13,50€

Pa · *Pan* · Bread 1€

Mantega · *Mantequilla* · Butter 1€

Pa de coca amb tomàquet · *Pan de coca con tomate* · Bread with tomato 1,70€



Entrants, Canelons i Amanides

Entrantes, Canelones y ensaladas · Starters and salads

Sopa de peix i marisc · Sopa de pescado y marisco · Fish and seafood soup 6,50€

Escudella · Catalan soup with meat, vegetables and pasta 6,50€

Carxofes gratinades al roquefort 9,50€

Alcachofas gratinadas al Roquefort · Gratin artichokes with Roquefort

Canelons “els de sempre” · Canelones “los de siempre” · Canelonis 9,50€

Canelons d'espínacs amb brandada de bacallà 9,50€

Canelones de espinacas con brandada · Canelonis with spinachs and cod fish brandade

Espinacs a la catalana (Pernil, panses i pinyons) 8€

Espinacas catalana (jamón, pasas y piñones) · Catalan spinachs (ham, raisins, pinenuts)

Amanida variada Can Culleretes · Ensalada mixta · Mix salad 8€

Amanida amb pernil d'ànec, parmessà i nous 10€

Ensalada con jamón de pato, parmesano y nueces · Salad with duck ham, parmesan and walnuts

Escalivada tèbia amb formatge de cabra 10€

Escalivada tibia con queso de cabra · Peper, eggplant and onion roast with goat cheese

Amanida amb lleties, poma reineta al Pedro Ximènez i alvocat 10€

Ensalada con lentejas, manzana reineta al Pedro Ximénez y aguacate

Salad with lentils, Apple with Pedro Ximènez and avocado

Tomàquet, mozzarella i llagostins 10€

Tomate, mozzarella y langostinos · Prawn, mozzarella and tomato salad

Espàrrecs DO Navarra · Espárragos DO Navarra · Asparagus DO Navarra 12,50€



Carns · Carnes · Meat

Filet de vedella al pebre verd amb xampinyons 22€

Solomillo de ternera a pimienta verde con champiñones

Veal tenderloin steak in green pepper sauce

Botifarra amb seques 12,50€

Butifarra con judías · Pork sausage with White beans

Fricandó de vedella guisat amb carxofes 13€

Fricandó de ternera guisado con alcachofas · Beef stew with artichokes

Peu de porc guisat al cava 12,50€

Pie de cerdo guisado al cava · Pork foot stewed with cava

Jarret de vedella guisat amb rovellons 13€

Jarrete de ternera guisado con rovellones · Veal stew with fresh mushrooms

Civet de porc-senglar 15,50€

Civet de jabalí · Wild board stew

Espatlla de xai lletó (Castella i Lleó) peça de 600 aprox grs 26,50€

Espaldita de cordero lechal (Castilla y León) pieza de 600 grs aprox · Roasted suckling lamb shoulder

Garrí a la catalana 19,50€

Lechón a la catalana · Catalan-style roasted suckling pig

Costelles de xai amb patates fregides 15,50€

Costillas de cordero con patatas fritas · Lamb chops and fries

Pollastre a la catalana o rostít al forn 12,50€

Pollo a la catalana o asado con patatas fritas · Catalan-style Chicken or roasted Chicken with fries



Arrosos · Arroces · Rice

Paella mixta (carn, peix i marisc) 19€

Paella mixta (carne, pescado y marisco) · Mixed paella (meat, fish and seafood)

Peix · Pescados · Fish

Graellada de peix i marisc 25€

Parrillada de pescado y marisco · Grilled fish and seafood

Bacallà a la llauna 19€

Bacalao a "la llauna" con judías blancas · Cod fish " a la llauna with White beans"

Rap a la romana · Rape a la romana · Battered monkfish fillets 16€

Rap a la marinera o a la graella 20€

Rape a la marinera o a la plancha · Grilled monkfish or marinera sauce

Gambes o Llagostins a la graella 19€

Gambas o Langostinos a la plancha · Grilled shrimps or prawns

Sarsuela marinera (Peix i marisc) 22€

Zarzuela marinera (Pescado y marisco) · Fish and seafood stew (marinera)

Freginada de peix i marisc a la romana 20€

Fritada de pescado y marisco a la romana · Homemade fried fish and seafood



Recomanem · Recomendamos · We suggest

Pica-Pica de Peix i Marisc // Pescado y Marisco

Inclou:

Musclos i cloïsses al vapor, gambes a l'all.

Fregit variat a la romana (calamars, rap i llagostins a la romana)

Marisc a la graella (1/2 llagosta, escamarlà, gamba, llagostins i calamarcet)

Postres a triar: Flan de la casa, crema catalana, sorbet o gelat

Incluye:

Mejillones y almejas al vapor, gambas al ajillo, fritos variados y marisco a la parrilla (½ langosta, cigala, langostino, gamba y calamar)

Postre a escoger: Flan de la casa, crema catalana, sorbete o helado

43 € /persona (2 begudes per persona)

Fish and seafood menu

Steamed mussels and clams, Garlic shrimp,

Mixed fried (battered squids, monkfish and prawns) and

Grilled seafood (1/2 lobster, crayfish, shrimp, prawn and baby squid

Dessert: Creme caramel, creme catalan, mixed sorbet or ice-cream

43 € /person (2 drinks for person)

En cas d'al·lèrgies i intoleràncies consulteu el nostre personal

Alergias e intolerancias: consultad a nuestro personal * Allergies and intolerances: consult our staff