



CALÇOTADA MENU 2021-2022

“Calçots” (roasted onion shoots) charcoal broiled with romesco sauce (limited portions)
Calçots (cebollas tiernas asadas) a la brasa de carbón con salsa de romesco (raciones limitadas)

Coca bread with tomato and virgin oil
Coca del Maresme tostada con tomate y aceite de oliva

*Grilled meats
(Chicken, “Chistorra” (fast-cure sausage from Aragon), blood sausage, grilled lamb and Catalan sausage from La Garriga) with white beans and potatoes roasted in the embers with “allioli” (garlic mayonnaise)

**Parrillada de carne a la brasa
(Pollo, chistorra, morcilla, cordero a la brasa y butifarra de la Garriga)
con bandejas de alubias y patata asada en el rescoldo con alioli*

Catalan caramelized custard cream
Crema catalana quemada

Coffee, decaffeinated and teas
Cafés, descafeinados e infusiones

CELLAR / BODEGA

Red wine/ *Vino Tinto: Bach Viña Extrísima (D.O. Catalunya)*
Mineral water / *Aguas Minerales*

Price per person / Precio por persona: 41€
VAT included / *IVA incluido*

In the case of reservation of groups, will be billed the number of persons confirmed the day before the event.

En caso de reserva de grupos, se facturará el número de personas confirmadas el día anterior del acto.

The Calçotada menu has to be booked in advance
El menú Calçotada se ha de reservar por encargo

*** Ask for Vegan & Vegetarian menu**
** Consulte nuestro menú vegano y vegetariano*



CALÇOTADA WITH STARTERS

MENÚ 2021-2022

“Calçots” (roasted onion shoots) charcoal broiled with romesco sauce (limited portions)
Calçots (cebollas tiernas asadas) a la brasa de carbón con salsa de romesco (raciones limitadas)

STARTERS / PICA PICA

Escargots / Caracoles
Cod fritters / Buñuelos de bacalao

“Escalivada” with anchovies / Escalivada con anchoas
Iberian ham / Jamón de bellota

Coca bread with tomato and virgin oil
Coca del Maresme tostada con tomate y aceite de oliva

**Lamb meat (lamb ribs and chops), sausage with french fries, white beans and artichoke chips*
**Carne de Cordero (costillitas y chuletas), butifarra con patatas fritas, alubias y chips de alcachofa*

Catalan caramelized custard cream
Crema catalana quemada

Coffee, decaffeinated and teas
Cafés, descafeinados e infusiones

CELLAR / BODEGA

Red wine / *Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)*
Mineral water / *Aguas Minerales*
Soft drinks / *Refrescos*

Price per person / *Precio por persona: 56,50€* VAT included / *IVA incluido*

The Calçotada menu has to be booked in advance
El menú Calçotada se ha de reservar por encargo

* Ask for Vegan & Vegetarian menu
** Consulte nuestro menú vegano y vegetariano*

In the case of reservation of groups, will be billed the number of persons confirmed the day before the event.

En caso de reserva de grupos, se facturará el número de personas confirmadas el día anterior del acto.