



Plaça Prim, 1 El Poblenou · 08005 Barcelona
Tel.: 93 225 20 18 · Fax: 93 224 00 04
c/e: contacte@elspescadors.com
www.elspescadors.com

**Els presentem els nostres menús elaborats amb productes
naturals, de proximitat i, molts d'ells, ecològics.**

La preparació dels plats que oferim es realitza just abans de ser servits, de manera que garantim que "l'acabat de fer" que caracteritza la nostra cuina es mantingui. Es per aixó que necessitem saber amb tres dies feiners d'antelació el menú triat per vostès.

- - -

Es compta una ampolla de vi per cada 3 comensals.

El nostres menús consten d'entrants, primers, segons i postres, i es proposen per a grups d'un mínim de 12 comensals. Si els volen per a menys persones caldrà consultar el preus.

- - -

També disposem d'alternatives per a persones vegetarianes i celíaques. Totes les elaboracions estan fetes a la nostra cuina per tant podem atendre les particularitats alimentàries tals com intoleràncies, alèrgies, dietes, etc. Preguem que ens avisin prèviament de totes aquestes particularitats.

- - -

Condicions de reserva:

Per confirmar la reserva caldrà dipositar una paga i senyal equivalent al 50% de l'import total del servei, a través d'una transferència bancària o de l'autorització a carregar-la a una targeta de crèdit.

Aquest pagament s'haurà de formalitzar cinc dies abans de la celebració de l'àpat.

- - -

Política de cancel·lacions:

Si la reserva s'anul·la el mateix dia o bé els comensals no es presenten no es retornarà la paga i senyal.

La paga i senyal només es retornarà quan l'anul·lació es faci amb una anticipació superior a les 48 hores.

- - -

El número definitiu de comensals ens haurà de ser confirmat, com a molt tard, sis hores abans de l'àpat. Altrament es facturaran (com a mínim) els comensals confirmats que ens constin a la reserva.

- - -

Tots els nostres preus inclouen el 10% d'I.V.A.

No dubtin en posar-se en contacte amb nosaltres per a qualsevol aclariment.

MENÚ 1

=====

Bunyols de bacallà d'Islàndia



"Salmorejo" Cordovès amb ou dur, ecològic, i pa fregit



Estofat de vedella amb patates



Cilindre de llimona amb fruits vermells i terra de xocolata



Vi blanc Clot d'Encís - Terra Alta

Vi negre Clot d'Encís - Terra Alta

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 39,50 €

MENÚ 2

=====

Carpaccio de carbassó amb bacallà esqueixat d'Islàndia i verduretes amb curry



"Taco" a la catalana de botifarra del perol, samfaina, alls tendres i mussolina d'all



Estofat de sípia amb mandonguilles i verdures



Cilindre de llimona amb fruits vermells i terra de xocolata



Vi blanc Clot d'Encís - Terra Alta

Vi negre Clot d'Encís - Terra Alta

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 42,50 €

MENÚ 3

=====

Pasta, pesto i "pisto". Tallarines de carbassó, galets farcits de pesto i crema de pisto



Paella de verdures ecològiques i pintxo "moruno"



Mar i muntanya de picantó amb escamarlans



Cilindre de llimona amb fruits vermells i terra de xocolata



Vi blanc Clot d'Encís - Terra Alta

Vi negre Clot d'Encís - Terra Alta

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 45,50 €

MENÚ 4

=====

Amanida d'enciams dels horts de Cabrera i tàrtar de tomàquet i ceba, ecològic

Bunyols de bacallà d'Islàndia



Musclos del Delta de l'Ebre a l'estil Pescadors

Rossejat de fideus amb mussolina d'all



Salmó noruec amb salsa tàrtara i saltat d'ametlles i alls tendres ecològics

O

Tira de costella de porc Ral a la brasa amb verdures ecològiques



Cheesecake amb escuma de caramel i galeta de xocolata



Vi blanc Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vi negre Viladellops Garnatxa - Penedès

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 49,50 €

MENÚ 5

=====

Encenalls de cecina de Leon i formatge curat de llet crua d'ovella

Croquetes d'ànec amb puré de patata i suc de rostit



Verdures ecològiques arrebossades i romesco

Sípia del Mediterrani saltada amb albergínia i dos all i olis



Paella de botifarra i costella de porc Ral i verdures ecològiques



Cheesecake amb escuma de caramel i galeta de xocolata



Vi blanc Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vi negre Viladellops Garnatxa - Penedès

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 52,50 €

MENÚ 6

=====

Musclos del Delta de l'Ebre a l'estil Pescadors

Amanida de temporada amb tonyina feta nostra



Calamars en tempura negra amb oli de romesco i ceba laminada ecològica

Caneló tradicional amb beixamel fina



Trio d'arrossos: verd de kokotxes, negre de sípia i de costella de porc



Cheesecake amb escuma de caramel i galeta de xocolata



Vi blanc Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vi negre Viladellops Garnatxa - Penedès

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 55,50 €

MENÚ 7

=====

Encenalls de cecina de Leon i formatge curat de llet crua d'ovella
Bunyols d'albergínia ecològica farcit de formatge de cabra i anxova del Cantàbric



Calamarsons de Sant Carles i anells de ceba ecològica arrebossats
Arròs melós de bacallà i pebrots del piquillo ecològics



Lluç de Cudillero al forn amb cruixent de pa

o

Confit d'ànec del Lluçanès amb salsa de nabius i pernil d'ànec fumat



Braç de crema



Vi blanc Magenc - Empordà
Vi negre Rec de'n Brau - Empordà
Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 59,50 €

MENÚ 8

=====

Foie d'ànec de l'Empordà curat en sal amb tòfona i estragó
Croquetes de pernil 100% ibèric de gla amb barret de pernil



Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla i una mica d'all i julivert
Verdures ecològiques a la brasa d'alzina



Paella de peix i marisc amb rap, sípia, gambes i musclos



Braç de crema



Vi blanc Magenc - Empordà
Vi negre Rec de'n Brau - Empordà
Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 62,50 €

MENÚ 9

=====

Mi-cuit de l'Empordà caramelitzat amb formatge blau i pera
Verdures ecològiques a la brasa d'alzina



Calamarsons de Sant Carles i anells de ceba ecològica arrebossats
Caneló tradicional amb beixamel fina



Rap de Marín a l'estil del Serrallo amb ametlles, pernil i flambejat amb brandy



Braç de crema



Vi blanc Magenc - Empordà
Vi negre Rec de'n Brau - Empordà
Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 65,50 €

MENÚ 10

=====

Foie d'ànec de l'Empordà curat en sal amb tòfona i estragó
Bunyols d'albergínia ecològica farcits de formatge de cabra i anxova del Cantàbric

☞ ☛

Calamars en tempura negra amb oli de romesco i ceba laminada ecològica
Rossejat de fideus amb mussolina d'all

☞ ☛

Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn i un toc de mel

o

Suquet dels Pescadors amb rap, corball i turbot

☞ ☛

Carpaccio de mango macerat amb suc de taronja i xorbet de llimona

☞ ☛

Vi blanc Acústic - Montsant

Vi negre Acústic - Montsant

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 69,50 €

MENÚ 11

=====

Mi-cuit de l'Empordà caramelitzat amb formatge blau i pera
Croquetes de pernil 100% ibèric de gla amb barret de pernil

☞ ☛

Sípia del Mediterrani saltada amb albergínia i dos all i olis
Verdures ecològiques arrebossades i romesco

☞ ☛

Peix d'escata de les nostres llotges al forn amb patates, ceba i tomàquet

☞ ☛

Carpaccio de mango macerat amb suc de taronja i xorbet de llimona

☞ ☛

Vi blanc Acústic - Montsant

Vi negre Acústic - Montsant

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 75,50 €

MENÚ 12

=====

Pernil 100% ibèric de gla
Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla i una mica d'all i julivert

☞ ☛

Calamarsons de Sant Carles i anells de ceba ecològica arrebossats
Sípia del Mediterrani saltada amb albergínia i dos all i olis

☞ ☛

Llobarro de Sant Carles al forn amb patates, ceba i tomàquet

☞ ☛

Carpaccio de mango macerat amb suc de taronja i xorbet de llimona

☞ ☛

Vi blanc Acústic - Montsant

Vi negre Acústic - Montsant

Aigües, cafès i infusions

Preu per comensal: 83,50 €