



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.

- - -

També disposem d'alternatives per a persones vegetarianes i celíiaques. 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 tres 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.

Si la reserva s'anul·la el dia abans es retornarà la meitat de la paga i senyal.

Si la reserva s'anul·la dos o més dies abans se'n retornarà la totalitat.

- - -

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 4

=====

Bol d'hortalisses ecològiques
Bunyols de bacallà amb bacallà d'Islàndia
☞ ☞

Musclos del Delta de l'Ebre a l'estil Pescadors
Rossejat de fideus amb mussolina d'all
☞ ☞

Confit d'ànec de l'Empordà amb salsa de nabius i pernil d'ànec fumat
O

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

Cheesecake al pot 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: 46,50 €

MENÚ 5

=====

Amanida de temporada amb tonyina en escabetx
Foie d'ànec de l'Empordà curat en sal amb tòfona i estragó
☞ ☞

Verdures ecològiques i de proximitat a la brasa d'alzina
Sípia saltada amb albergínia fregida i dos all i olis
☞ ☞

Paella de costella i botifarra de porc Ral i verdures ecològiques
☞ ☞

Cheesecake al pot 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 6

=====

Carpaccio de carbassa amb cous-cous de verdures i bacallà d'Islàndia esqueixat
Encenalls de cecina de Leon i formatge manxego curat de llet crua d'ovella
☞ ☞

Calamarsons de Sant Carles i anells de ceba ecològica arrebossats
Caneló de la casa amb beixamel fina
☞ ☞

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

Cheesecake al pot 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 7

=====

Amanida de temporada amb tonyina en escabetx
Croquetes d'ànec amb puré de patata i suc de rostit

☞ ☛

Sípia saltada amb albergínia fregida i dos all i olis
Arròs melós de bacallà i pebrots del piquillo de Lodosa

☞ ☛

Filet de bou a la brasa de carbó d'alzina amb salsa de mostassa

O

Lluç de Cudillero al forn amb cruixent de pa

☞ ☛

Panacotta de mató d'ovella amb perles de mel i sopa de carbassa ecològica

☞ ☛

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

Preu per comensal: 56,50 €

MENÚ 8

=====

Carpaccio de carbassa amb cous-cous de verdures i bacallà d'Islàndia esqueixat
Mi-cuit de l'Empordà caramelitzat amb formatge blau i pera

☞ ☛

Verdures ecològiques i de proximitat a la brasa d'alzina
Calamars en tempura negra amb oli de romesco i ceba laminada ecològica

☞ ☛

Paella de peix i marisc

☞ ☛

Pannacotta de mató d'ovella amb perles de mel i sopa tèbia de pastanaga, ecològic

☞ ☛

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

Preu per comensal: 59,50 €

MENÚ 9

=====

Pasta, pesto i "pisto": Pasta farcida de pesto, tallarines de carbassó i crema de pisto
Bunyols d'albergínia ecològica farcit de formatge de cabra i anxova del Cantàbric

☞ ☛

Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla Solear i una mica d'all i julivert
Caneló de cua de bou amb veloutée de cafè

☞ ☛

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

☞ ☛

Pannacotta de mató d'ovella amb perles de mel i sopa tèbia de pastanaga, ecològic

☞ ☛

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

Preu per comensal: 64,50 €

MENÚ 10

=====
Foie d'ànec de l'Empordà curat en sal amb tòfona i estragó
Bunyols d'albergínia ecològica farcits amb 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, turbot i cloïsses

☞ ☞

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

=====
Pasta, pesto i "pisto": Pasta farcida de pesto, tallarines de carbassó i crema de pisto
Mi-cuit de l'Empordà caramelitzat amb formatge blau i pera

☞ ☞

Verdures ecològiques arrebossades amb romesco

Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla Solear i una mica d'all i julivert

☞ ☞

Peix d'escata de llotja 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: 73,50 €

MENÚ 12

=====
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra sobre carpaccio de tomàquet
Pernil 100% ibèric de gla

☞ ☞

Calamarsons de Sant Carles i anells de ceba ecològica arrebossats

Caneló de cua de bou amb veloutée de cafè

☞ ☞

Llobarro del Mediterrani de llotja 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: 81,50 €