

1929



A compartir

<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	<i>1,95 € (unidad)</i>
<i>Anchoas (4 filetes)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Jamón 5 Jotas (media ración)</i>	<i>15 €</i>
<i>Buñuelos de bacalao</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Calamares a la andaluza</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Ostras n°3 de Joël Dupuch</i>	<i>2,95 € (ud)</i>
<i>Pan crusco con tomate del Forn de Sant Josep</i>	<i>3,50 €</i>

◆ ◆ ◆ ◆

Nuestras sugerencias

<i>Huevo de Calaf del día</i>	<i>12€</i>
<i>”Chateaubriand” bearnesa</i>	<i>28€</i>
<i>Rabo de toro “Leopoldo” al vino del Priorat con guarnición</i>	<i>19€</i>
<i>Lenguado a la meunière (o al grill)</i>	<i>26€</i>
<i>Paella “del señorito de Casa Leopoldo”</i>	<i>24,50€</i>
<i>Turbot entero al grill con su bearnesa o su salsa (turbot para dos personas)</i>	<i>28€</i>

(precios por persona)

Menú carta invierno

34,95 €

- Crema de calabaza con recuit cítrico y pipas a la cúrcuma
- Sopa de setas con ceps laminados, cebolla tierna y picatostes
- Sopa de cebolla gratinada al Emmental
- Guiso de lentejas pardina con su chorizo picantito
- Trinxat de la Cerdanya con butifarra negra
- Bacalao "esqueixat" con tomate rallado, cebolla morada y aceituna kalamata
- Ensalada de judías verdes con parmesano y piñones
- Cogollos con parmesano, pollo y picatostes, como una ensalada César a nuestra manera
- Canelón de pollo gratinado con bechamel trufada
- Mejillones de roca al vapor con lima kaffir y jengibre fresco
- Tortilla de langostinos y jamón ibérico con salsa a la americana.
- 4 ostras de Joël Dupuch al natural.
- Coca de manzana
- Escalivada de verdura tradicional con sobrasada.
- Paté casero de campaña con tostada y piparra en vinagre.

- Tartar de buey al cuchillo con patatas fritas
- Presa ibérica a la parrilla con ajito y pimiento del piquillo.
- Entrecôte salsa Café de Paris.
- Fricandó de ternera con rebozuelos
- Rabo de toro "Leopoldo" al vino del Priorat con guarnición (supl. 3,50€)
- "Cap y pota" Pepe Carvalho con garbanzos
- Guiso de judías del Ganxet con butifarra negra
- Albóndigas con sepia
- Arroz negro con sepia y calamar
- Fideuá "rossejat" con gambitas y alioli
- Bacalao "a nuestra manera"
- Lomo de atún con alga wakame

- Surtido de quesos catalanes (supl. 4€)
- Flan casero
- Mató con miel
- Pastelito tibio de chocolate coulant
- Crema catalana
- Frambuesas
- Torrijas al café
- Tarta de queso
- Tarta de manzana y helado de vainilla casero
- Babá al ron
- Crêpe Suzette, helado de vainilla casero (supl. 4€)

"MENÚ CARTA INVIERNO" consta de dos platos, un postre, agua, café y copa vino (ó cerveza). IVA incl. pr. por persona