

1929



Per a compartir

<i>Croquetes de pernil ibèric</i>	<i>1,95 € (unitat)</i>
<i>Anxoves (4 filets)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Pernil Joselito (1/2 ració)</i>	<i>15 €</i>
<i>Bunyols de bacallà</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Calamars a l'andalusa</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Ostres n°3 d'en Joël Dupuch</i>	<i>2,95 € (unitat)</i>
<i>Pa crusco amb tomàquet del Forn de Sant Josep</i>	<i>3,50 €</i>



Les nostres suggerències

<i>Ou de Calaf del dia</i>	<i>12€</i>
<i>“Chateaubriand” bearnesa</i>	<i>28€</i>
<i>Cua de bou “Leopoldo” al vi del Priorat amb puré de patates ratte</i>	<i>19€</i>
<i>Turbot sencer al grill amb la seva bearnesa o la seva salsa</i>	<i>28€</i>
<i>Llenguado a la meunière (o al grill)</i>	<i>26€</i>
<i>Paella “del senyoret de Casa Leopoldo”</i>	<i>24,50€</i>

(preus per persona)

Menu carta tardor 34,95 €

.Crema de carbassa amb recuit cítric i
pipers a la cúrcuma

.Sopa de bolets amb ceps laminats, ceba
tendra i crostons

.Sopa de ceba gratinada al Emmental

.Guisat de lleties pardines amb el seu xoriço
picantet

.Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra

.Bacallà esqueixat amb tomàquet ratllat, ceba i
oliva kalamata

.Amanida de mongetes verdes amb parmesà i
pinyons

.Cabdells amb parmesà, pollastre i crostons com
una amanida Cèsar a la nostra manera

.Caneló de pollastre gratinat amb beixamel
trufada

.Musclos de roca al vapor amb llima kaffir i
gingebre fresc

.Truita de llagostins i pernil ibèric amb
salsa americana

.4 ostres d'en Joël Dupuch al natural

.Coca de figues amb formatge de cabra i
vinagreta de magrana

.Escalivada de verdura tradicional amb
sobrassada

.Paté casolà de campanya amb torrada i
piparra en vinagre

.Tàrtar de bou al ganivet amb patates fregides

.Presca ibèrica a la graella amb allet i
pebrot del piquillo

.Entrecôte salsa Cafè de Paris

.Fricandó de vedella amb rossinyols

.Cua de bou "Leopoldo" al vi del Priorat
i parmentier de patata (supl. 3,50€)

.Cap i pota Pepe Carvalho amb cigrons

.Guisat de mongetes del Ganxet amb
botifarra negra

.Mandonguilles amb sípia

.Arròs negre amb sípia i calamar

.Fideuà "rossejat" amb gambetes i allioli

.Bacallà "a la nostra manera"

.Llom de tonyina vermella amb ceba
caramelitzada

.Assortiment de formatges catalans (supl. 4€)

.Flam casolà

.Mel i mató

.Pastisset tebi de xocolata coulant

.Crema catalana

.“Torrijas” al cafè

.Pastís de formatge

.Pastís de poma i gelat de vainilla casolà

.Crêpe Suzette amb gelat de vainilla
casolà (supl. 4€)

.Babà al rom

“MENÚ CARTA TARDOR” consta de: dos plats, postre, aigua, cafè i copa vi (o bé cervesa).
IVA incl. Preu per persona