

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 Joselito (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 puré de patatas ratte</i> | <i>19€</i>    |
| <i>Turbot entero al grill con su bearnesa o su salsa</i>                     | <i>28€</i>    |
| <i>Lenguando a la meunière (o al grill)</i>                                  | <i>26€</i>    |
| <i>Paella “del señorito de Casa Leopoldo”</i>                                | <i>24,50€</i> |

*(precios por persona)*

# Menú carta otoño

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 higos con queso de cabra y vinagreta de granada
- 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 y parmentier de patata (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 rojo con cebolla caramelizada

- Surtido de quesos catalanes (supl. 4€)
- Flan casero
- Mató con miel
- Pastelito tibio de chocolate coulant
- Crema catalana
- 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 OTOÑO" consta de dos platos, un postre, agua, café y copa vino ( ó cerveza). IVA incl- pr. por persona