

1929



À Partager

<i>Croquettes au jambon ibérique</i>	<i>1,95 € (unité)</i>
<i>Anchois (4 filets)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Jambon « Joselito » (demi assiette)</i>	<i>15 €</i>
<i>Beignets de morue</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Calamars à l'andalouse ou à la romaine</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Huîtres n°3 Joël Dupuch</i>	<i>2,95 € (unité)</i>
<i>Pain « crusco » à la tomate du Forn de Sant Josep</i>	<i>3,50€</i>



Nos suggestions

<i>Oeuf de Calaf du jour</i>	<i>12€</i>
<i>Chateaubriand béarnaise</i>	<i>28€</i>
<i>Queue de taureau « Leopoldo » au vin du Priorat et pommes de terre ratte</i>	<i>19€</i>
<i>Turbot entier grillé avec une béarnaise ou avec sa sauce</i>	<i>28€</i>
<i>Sole meunière (ou au grill)</i>	<i>26€</i>
<i>Paëlla « Senyoret de Casa Leopoldo »</i>	<i>24,50€</i>

(Prix par personne)

Menu-à la carte automne - - - - 34,95 €

- . Crème de citronille avec un recuit d'agrumes et des pipes au curcuma
- . Soupe aux champignons avec cèpes roulés, oignons tendres et croutons
- . Soupe à l'oignon gratin emmental
- . Les lentilles avec leur chorizo un peu piquant
- . "Trinxat de la Cerdanya" avec saucisse noire
- . Morue "esqueixat" avec du tomate, oignon et olives kalamata
- . Salade des haricots verts au parmesan et pignons de pin
- . "Cogollos" avec du parmesan, du poulet et des croûtons, comme une salade Caesar à notre façon



- . Tartare de boeuf au couteau et frites
- . "Presa" ibérique grillée à l'ail et poivron de Piquillo
- . Entrecôte à la sauce Café de Paris
- . "Fricandó" avec des champignons
- . Queue de taureau « Leopoldo » au vin du Priorat et parmentier de pommes de terre (supl. 3,50€)
- . "Cap i pota" Pepe Carvalho aux pois chiches



- . Assortiment de fromages catalans (supl. 4€)
- . Flan maison
- . Mató et miel
- . Petit gateau au chocolat coulant
- . Crème catalane

- . Cannellonis de poulet gratinés à la béchamel
- . Moules de roche à la vapeur au citron et gingembre frais
- . "Tortilla" de crevettes et jambon ibérique, sauce américaine
- . 4 huîtres natures de Joël Dupuch
- . Coca de figues au fromage de chèvre et vinaigrette à la grenade
- . « Escalivada » de légumes traditionnelle et soubressade
- . Pâté de campagne maison au foie gras et pain grillé

- . Ragoût de haricots blancs du Ganxet et « botifarra » noire
- . Morue à notre façon
- . Boulettes à la seiche
- . Riz noir à la seiche et calmar
- . Fideua « rosseiat » aux crevettes et aioli
- . Steak de thon rouge à l'oignon caramélisé

- . « Torrijas » au café
- . Cheesecake
- . Tarte aux pommes et glace à la vanille maison
- . Baba au rhum
- . Crêpe Suzette, glace à la vanille maison (supl.4€)



"Menu à la Carte automne": comprend deux plats, un dessert, de l'eau, un café et verre de vin (ou la bière). Prix TTC. Prix par personne