

1929



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>



<i>Nos spécialités du jour</i>	<i>(consulter les prix)</i>
<i>Paëlla « Casa Leopoldo » du jour (pour deux)</i>	<i>24,50 € (Prix par personne)</i>
<i>Turbot “plancha”</i>	<i>s/m</i>
<i>Sole meunière aux câpres (pour deux)</i>	<i>26 € (Prix par personne)</i>

Menu carta 32,95 €

.Gaspacho andalou et son "picadillo"
 .Vichyssoise froide au hareng fumé
 . « Ajoblanco » d'Estrémadure
 .Morue « esqueixat » avec tomate râpée,
 oignon rouge et olive aragonaise
 .Tomate de Montserrat, oignon de Figueras
 et ventrèche de thon confit
 .« Escalivada » de légumes traditionnelle
 et soubressade
 .Pâté de campagne maison au foie gras
 et pain grillé



.Tartare de boeuf au couteau et frites
 .Œufs de Calaf au plat avec pommes de
 terre et « botifarra de perol »
 .Rosbif à la sauce au thon
 .Presa ibérique grillée à l'ail et poivron
 de Piquillo
 .Entrecôte à la sauce Café de Paris
 .Boulettes à la seiche
 .« Cap i pota » aux pois chiches
 .Queue de taureau « Leopoldo » au
 vin du Priorat et purée de pommes de terre
 .Fricandeau de veau aux girolles



.Assortiment de fromages catalans (supl. 4€)
 .Flan maison
 .Tasse de chocolat chaud
 .Riz au lait et pralines
 .Crème catalane

.Moules de roche à la vapeur au citron
 et poivre noir
 . "Tortilla" de crevettes et jambon ibérique,
 sauce américaine
 .Œuf mollet à la gamba et mini épinard
 .4 huîtres de Joël Dupuch au naturel
 .Salade de haricots verts au parmesan
 et pignons de pin
 .Morue « à brás » aux pommes de terre et
 olive de Kalamata

.Ragoût de haricots blancs du Ganxet et
 « botifarra » noire
 .Steak de thon rouge à l'oignon caramélisé
 .Morue et Samfaina
 .Riz à la morue crémeux.
 « Fideos » à la fricassée
 .Riz noir à la seiche et clamar
 . Fideua « rosseiat » aux crevettes et aioli à la
 poêle

. « Torrijas » au café
 .Cheesecake
 .Tarte aux pommes et glace à la vanille maison
 .Crêpe Suzette, glace vanille maison
 .Baba au rhum



"Menu Carta": comprend deux plats, un dessert, de l'eau, un café et du vin
 (ou du cava ou la bière). Prix TTC