



E L S P E S C A D O R S

Plaça Prim, 1 El Poblenou · 08005 Barcelona

Tel.: 93 225 20 18 · Fax: 93 224 00 04

c/e: contacte@elspescadors.com

www.elspescadors.com

**Les presentamos nuestros menús elaborados con productos naturales,
de proximidad y, muchos de ellos, ecológicos.**

La preparación de los platos que ofrecemos se realiza justo antes de ser servidos, así garantizamos que el "hecho al momento" que caracteriza nuestra cocina se mantenga.

Es por esta razón que necesitamos saber con tres días laborables de antelación el menú escogido.

- - -

Está calculada una botella de vino para cada 3 comensales.

Nuestros menús constan de entrante, primero, segundo y postre

- - -

También disponemos de alternativas para personas vegetarianas y celiacas.

Todas las elaboraciones se realizan en nuestra cocina, por tanto podemos atender las particularidades alimentarias tales como intolerancias, alergias, dietas, etc.

Rogamos nos avisen previamente de cualquiera de estas particularidades.

- - -

Condiciones de la reserva:

Para confirmar la reserva se deberá depositar un depósito equivalente al 50% del importe total del servicio, mediante una transferencia bancaria o con la autorización para cargar dicho importe a una tarjeta de crédito.

Este pago deberá haberse formalizado tres días antes de la celebración del servicio.

- - -

Política de cancelaciones:

Si la reserva se anula el mismo día o bien los comensales no se presentan no se reembolsará el depósito.

Si la reserva se anula el día anterior se reembolsará la mitad del depósito.

Si la reserva se anula con dos o más días de antelación se reembolsará su totalidad.

- - -

El número definitivo de comensales deberá confirmarse, como muy tarde, seis horas antes del servicio. De otra manera se facturarán (como mínimo) los comensales confirmados que nos consten en la reserva.

- - -

Todos nuestros precios incluyen el 10% de I.V.A.

No duden en ponerse en contacto con nosotros para cualquier aclaración.

MENÚ 4

=====

Bol de hortalizas ecológicas

Buñuelos de bacalao con bacalao de Islandia

☪ ☪

Mejillones del Delta del Ebro al estilo Pescadors

"Rossejat" de fideos con muselina de ajos

☪ ☪

Confit de pato del Empordà con salsa de arándanos y jamón de pato ahumado

O

Salmón noruego con salsa tártara y salteado de almendras y ajos tiernos ecológicos

☪ ☪

Cheese cake al bote con espuma de caramelo y galleta de chocolate

☪ ☪

Vino blanco Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vino tinto Viladellops Garnatxa - Penedès

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 46,50 €

MENÚ 5

=====

Ensalada de temporada con atún en escache

Foie de pato del Empordà curado en sal con trufa y estragón

☪ ☪

Verduras ecológicas y de proximidad a la brasa de encina

Sepia salteada con berenjena frita y dos "all i oli"

☪ ☪

Paella de costilla y butifarra de cerdo Ral con verduras ecológicas

☪ ☪

Cheese cake al bote con espuma de caramelo y galleta de chocolate

☪ ☪

Vino blanco Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vino tinto Viladellops Garnatxa - Penedès

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 49,50 €

MENÚ 6

=====

Carpaccio de calabaza con cous-cous de verduras y bacalao desmigado

Virutas de cecina de Leon y queso manchego curado de leche cruda

☪ ☪

Chipirones de Sant Carles y aros de cebolla ecológica rebozados

Canelón de la casa con bechamel fina

☪ ☪

Trío de arroces: verde de kokotxas, negro de sepia y de costilla de cerdo

☪ ☪

Cheese cake al bote con espuma de caramelo y galleta de chocolate

☪ ☪

Vino blanco Viladellops Xarel·lo - Penedès

Vino tinto Viladellops Garnatxa - Penedès

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 52,50 €

MENÚ 7

=====
Ensalada de temporada con atún en escabeche
Croquetas de pato con puré de patata y jugo de asado

☞ ☞

Sepia salteada con berenjena frita y dos "all i oli"
Arroz meloso de bacalao y pimientos del piquillo de Lodosa

☞ ☞

Solomillo de buey a la brasa de carbón de encina con salsa de mostaza

O

Merluza de Cudillero al horno con crujiente de pan

☞ ☞

Panacotta de queso de oveja con perlas de miel y sopa tibia de zanahoria, ecológica

☞ ☞

Vino blanco Magenc - Empordà

Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 56,50 €

MENÚ 8

=====
Carpaccio de calabaza con cous-cous de verduras y bacalao desmigado
Foie mi-cuit de l'Empordà caramelizado con queso azul y pera

☞ ☞

Verduras ecológicas y de proximidad a la brasa de encina
Calamares en tempura negra con aceite de romesco y cebolla laminada ecológica

☞ ☞

Paella de pescado y marisco

☞ ☞

Panacotta de queso de oveja con perlas de miel y sopa tibia de zanahoria, ecológica

☞ ☞

Vino blanco Magenc - Empordà

Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 59,50 €

MENÚ 9

=====
Pasta, pesto y pisto: Pasta rellena de pesto, tallarinas de calabacín y crema de pisto
Buñuelos de berenjena ecológica con queso de cabra y anchoa del Cantábrico

☞ ☞

Almejas finas gallegas con Manzanilla Solear y un toque de ajo y perejil
Canelón de rabo de buey con veloutée de café

☞ ☞

Rape de Marín al Serrallo, con almendras y jamón

☞ ☞

Brazo de crema

☞ ☞

Vino blanco Magenc - Empordà

Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 64,50 €

MENÚ 10

=====

Foie de pato del Empordà curado en sal con trufa y estragón
Buñuelos de berenjena ecológica rellenos de queso de cabra y anchoa del Cantábrico

☞ ☞

Calamares en tempura negra con aceite de romesco y cebolla laminada ecológica
"Rossejat" de fideos con muselina de ajos

☞ ☞

Cabrito a baja temperatura con patatas al horno y un toque de miel

0

"Suquet" d'Els Pescadors con rape, corvina i rodaballo

☞ ☞

Carpaccio de mango con zumo de naranja y sorbete de limón

☞ ☞

Vino blanco Acústic - Montsant

Vino tinto Acústic - Montsant

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 69,50 €

MENÚ 11

=====

Pasta, pesto y pisto: Pasta rellena de pesto, tallarinas de calabacín y crema de pisto
Foie mi-cuit de l'Empordà caramelizado con queso azul y pera

☞ ☞

Verduras ecológicas rebozadas con romesco

Almejas finas gallegas con Manzanilla Solear y un toque de ajo y perejil

☞ ☞

Pescado de lonja al horno con patatas, cebolla y tomate

☞ ☞

Carpaccio de mango con zumo de naranja y sorbete de limón

☞ ☞

Vino blanco Acústic - Montsant

Vino tinto Acústic - Montsant

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 73,50 €

MENÚ 12

=====

Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra sobre carpaccio de tomate
Jamón 100% ibérico de bellota

☞ ☞

Chipirones de Sant Carles y aros de cebolla ecológica rebozados

Canelón de rabo de buey con veloutée de café

☞ ☞

Lubina del Mediterráneo de lonja al horno con patatas, cebolla y tomate

☞ ☞

Carpaccio de mango con zumo de naranja y sorbete de limón

☞ ☞

Vino blanco Acústic - Montsant

Vino tinto Acústic - Montsant

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 81,50 €