



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, y se proponen para grupos de un mínimo de 12 comensales. Si los desean para menos personas deberán consultar precios.

- - -

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 cinco 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.

El depósito sólo se devolverá si la anulación se realiza con una antelación superior a las 48 horas.

- - -

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 1

=====

Buñuelos de bacalao de Islandia

🍴 🍷

Salmorejo Corbobés con huevo duro, ecológico, y pan frito

🍴 🍷

Estofado de ternera con patatas

🍴 🍷

Cilindro de limón con frutos rojos y tierra de chocolate

🍴 🍷

Vino blanco Clot d'Encís - Terra Alta

Vino tinto Clot d'Encís - Terra Alta

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 39,50 €

MENÚ 2

=====

Carpaccio de calabacín con bacalao desmigado de Islandia y verduras al curry

🍴 🍷

Taco a la catalana de butifarra del perol, sanfaina, ajos tiernos y muselina de ajos

🍴 🍷

Estofado de sepia con albóndigas

🍴 🍷

Cilindro de limón con frutos rojos y tierra de chocolate

🍴 🍷

Vino blanco Clot d'Encís - Terra Alta

Vino tinto Clot d'Encís - Terra Alta

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 42,50 €

MENÚ 3

=====

Pasta, pesto y pisto. Tallarines de calabacín, caracolas rellenas de pesto y crema de pisto

🍴 🍷

Paella de verduras ecológicas y pincho moruno

🍴 🍷

Mar y montaña de picantón con cigalas

🍴 🍷

Cilindro de limón con frutos rojos y tierra de chocolate

🍴 🍷

Vino blanco Clot d'Encís - Terra Alta

Vino tinto Clot d'Encís - Terra Alta

Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 45,50 €

MENÚ 4

=====
Ensalada de lechugas de las huertas de Cabrera y tartar de tomate y cebolla, ecológico

Buñuelos de bacalao de Islandia

🍷 🍷

Mejillones del Delta del Ebro al estilo Pescadors

"Rossejat" de fideos con muselina de ajos

🍷 🍷

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

O

Tira de costilla de cerdo Ral a la brasa con verduras ecológicas

🍷 🍷

Cheese cake 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 5

=====
Virutas de cecina de Leon y queso curado de leche cruda de oveja

Croquetas de pato con puré de patata y jugo de asado

🍷 🍷

Verduras ecológicas rebozadas y salsa romesco

Sepia del Mediterráneo salteada con berenjena y dos aliolis

🍷 🍷

Paella de costilla y butifarra de cerdo Ral con verduras ecológicas

🍷 🍷

Cheese cake 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 6

=====
Mejillones del Delta del Ebro al estilo Pescadors

Ensalada de temporada con atún hecho nuestro

🍷 🍷

Calamares en tempura negra con aceite de romesco y cebolla laminada ecológica

Canelón tradicional con bechamel fina

🍷 🍷

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

🍷 🍷

Cheese cake 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: 55,50 €

MENÚ 7

Virutas de cecina de Leon y queso curado de leche cruda de oveja
Buñuelos de berenjena ecológica rellenos de queso de cabra y anchoa del Cantábrico

🍷 🍷

Chipirones de Sant Carles y aros de cebolla ecológica rebozados
Arroz meloso de bacalao y pimientos del piquillo ecológicos

🍷 🍷

Merluza de Cudillero al horno con crujiente de pan

o

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

🍷 🍷

Brazo de crema

🍷 🍷

Vino blanco Magenc - Empordà
Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà
Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 59,50 €

MENÚ 8

Foie de pato de l'Empordà, curado en sal con trufa y estragón
Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota y sombrero de jamón

🍷 🍷

Almejas finas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil
Verduras ecológicas a la brasa de encina

🍷 🍷

Paella de pescado y marisco con rape, sepia, gambas y mejillones

🍷 🍷

Brazo de crema

🍷 🍷

Vino blanco Magenc - Empordà
Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà
Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 62,50 €

MENÚ 9

Foie mi-cuit de l'Empordà caramelizado con queso azul y pera
Verduras ecológicas a la brasa de encina

🍷 🍷

Chipirones de Sant Carles y aros de cebolla ecológica rebozados
Canelón tradicional con bechamel fina

🍷 🍷

Rape de Marín al Serrallo, con almendras y jamón, flambeado con Brandy

🍷 🍷

Brazo de crema

🍷 🍷

Vino blanco Magenc - Empordà
Vino tinto Rec de'n Brau - Empordà
Aguas, cafés e infusiones

Precio por comensal: 65,50 €

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

o

"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

=====

Foie mi-cuit de l'Empordà caramelizado con queso azul y pera
Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota

🍷 🍷

Sepia del Mediterráneo salteada con berenjena y dos aliolis
Verduras ecológicas rebozadas con romesco

🍷 🍷

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: 75,50 €

MENÚ 12

=====

Jamón 100% ibérico de bellota
Almejas finas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil

🍷 🍷

Chipirones de Sant Carles y aros de cebolla ecológica rebozados
Sepia del Mediterráneo salteada con berenjena y dos aliolis

🍷 🍷

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: 83,50 €