

# ELS PESCADORS

Plaça de Prim, 1 El Poblenou 08005 Barcelona Tel.: 932 252 018

[contacte@elspescadors.com](mailto:contacte@elspescadors.com)

 [@elspescadors](https://www.instagram.com/elspescadors)

[www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)

## Menús para grupos

Les presentamos seis menús con la intención que nuestros clientes disfruten de un àgape especial en nuestra casa para sus celebraciones familiares, sociales y profesionales.

**Els Pescadors**, restaurante con mas de 40 años de singladura es una empresa familiar que basa su negocio en ofrecer platos de cocina catalana elaborados con productos frescos, de temporada, en su mayor parte ecológicos y de nuestra tierra.

Los productores y elaboradores locales que nos proveen participan de nuestra manera de entender el trabajo y es por ello por lo que mantenemos un trato directo y sin intermediarios. Algunos de ellos nos acompañan des de hace más de 30 años.

La confianza y asiduidad de nuestros clientes nos ha permitido avanzar a lo largo del tiempo en este espacio mágico en la antigua taberna de pescadores, fundada en 1913, situada en la Plaza de Prim, un entorno típicamente mediterráneo del Poblenou.

### Características

Los menús se componen de entrantes individuales, primeros a compartir, un segundo a escoger y el postre. **Están incluidos pan, agua, café o infusión y una botella de vino para cada 3 comensals.**

Si el mercado o la temporada no nos permite disponer de alguno de los productos del menú, este será substituido por otro equivalente. És por está razón que necesitamos saber con tres días laborables de antelación el menú escogido.

Todas las elaboraciones se realizan en nuestra cocina, por tantp, podemos atender las particularidades alimentarias tales como intolerancias, alérgias, dietes, etc. **Rogamos nos avisen previamente de cualquiera de estas particularidades.**

El servicio de sala se prestará de las **13:00 a las 17:15 para el almuerzo y de las 19:45 hasta las 00:15 para la cena.** En caso de quere disponer de un horario más amplio, será necesario consultar les condicions a nuestro servicio de reservas.

### Confirmación i cancelación de la reserva:

Para confirmar la reserva se deberá efectuar un **depósito equivalente al 50% del importe total del servicio.** Este pago deberá haberse formalizado 3 días antes de la celebración de servicio.

El depósito solo será devuelto cuando la **cancelación se produzca con más de 48 horas** de la fecha y hora convenidas

El **número definitivo de comensales** deberá confirmarse **12 horas antes del servicio**, sino se facturara (com mínimo) los comensales confirmados que consten en la reserva.

Estos menús tienen una vigencia de tres meses des de la fecha de envío.

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

# Aperitivo de bienvenida

Si desea recibir a sus invitados con una copa de bienvenida a la llegada, le proponemos 3 aperitivos para acompañar el vermut o la copa de espumoso

## *Vermut A* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 9,00 €*

### **Copa de bienvenida**

Vermut, vino espumosos, vino tranquilo, cerveza, refresco...

### **Para picar**

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

Mejillones en escabeche y aceitunas rellenas con romesco

## *Vermut B* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 18,00 €*

### **Copa de bienvenida**

Vermut, vino espumosos, vino tranquilo, cerveza, refresco...

### **Para picar**

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

Espina de anchoa

Mejillones en escabeche, berberechos y aceitunas rellenas con romesco

Ventresca de atún, pimientos del piquillo y aceitunas negras

Sardinillas, piparras y aceitunas verdial

Mojama y almendras

## *Vermut C* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 27,00 €*

### **Copa de bienvenida**

Vermut, vino espumosos, vino tranquilo, cerveza, refresco...

### **Para picar**

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

Espina de anchoa

Mejillones en escabeche, berberechos y aceitunas rellenas con romesco

Ventresca de atún, pimientos del piquillo y aceitunas negras

Sardinillas, piparras y aceitunas verdial

Mojama y almendras

Dado de atún marinado

Buñuelitos de bacalao

# Propuestas tradición

El recetario tradicional català està repleto de recetas que permiten convertir productos sencillos en manjares exquisitos. Un buen producto fresco y bien tratado se convierte a un plato memorable gracias al saber hacer del cocinero. Esto es lo que pretendemos.

## Menú 1

---

*Precio por comensal: 53,00 €*

### Entrante individual

Crema de verduras ecológicas de temporada

### Primeros a compartir

Ensalada con escarola, apio, romesco, anchoas y atún en salazón

Dos croquetas variadas

Mejillones al vino blanco del Montsant

### Segundos a elegir

Bacalao al horno con samfaina

Paella marinera de sepia con berberecho y gambita blanca

Canelones de rustido de tres carnes

### Postre

Sorbete de limones de Gandía

### Bebida

Espumoso Roura brut reserva - Cava

Blanco Xarel·lo Roura i tinto Coupage Roura - Alella

## Menú 2

---

*Precio por comensal: 62,00 €*

### Entrante individual

Crema de verduras ecológicas de temporada

### Primeros a compartir

Timbal de escalivada a la brasa de sarmiento con arenque y piparra

Dos croquetas variadas

Calamarcitos salteados, patata emascarada y muselina

### Segundos a elegir

Bacalao a la "llauna" con judias del "ganxet"

Fideuada de sepia con gambitas blancas y mejillones

Fricandó de ternera ecològica del Pallars con puré de patata

### Postre

Helado de vainilla de Papantla y chocolate 72% de cacao

### Bebida

Vino espumoso Roura brut reserva - Cava

Vino blanco Viladellops Xarel·lo y tinto Viladellops Garnacha de Finca Viladellops - Penedès

# Propuestas celebración

El recetario catalán evoluciona de la mano de restauradores y cocineros logrando así que se mantenga vigente a lo largo del tiempo. La selección de platos que les ofrecemos refleja nuestra interpretación de la tradición, es decir, evolución y modernidad.

## *Menú 3*

*Precio por comensal: 72,00 €*

### **Entrante individual**

Vasito de crema de verduras, croqueta de pollo rustido y tostadita de con anchoa del Cantabrico

### **Primeros a compartir**

Tártar de bacalao y empedrado de judías

Verduras de temporada y proximidad salteadas

Calamares de Llançà rebozados, cebolla laminada y romesco

### **Segundos a elegir**

Pescado azul de la lonja de la Barceloneta a la brasa

Bacalao de Islàndia a la brasa con muselina de ajo "Josep Mercader"

Paella de cerdo del Lluçanés con costilla, salchicha y panceta

Cordero de raza xisqueta del Pallars relleno a la catalana

### **Postre**

Brazo de crema

**Bebida** Vino espumoso Jove de Maria Rigol Ordi - Cava

Vino blanco Bouquet d'A y vino tinto Bouquet Garnatxa de Bouquet d'Alella - Alella

## *Menú 4*

*Precio por comensal: 82,00 €*

### **Entrante individual**

Vasito de crema de verduras, croqueta de pollo rustido y tostadita con anchoa del Cantabrico

### **Primeros a compartir**

Ensalada con escarola, apio, romesco, anchoas y atún en salazón

Verduras de temporada y proximidad rebozadas

Combinado de conchas con almeja, mejillón y berberecho

Fideos dorados con allioli a la manera de Cambrils

### **Segundos a elegir**

Merluza del norte al horno con patatas, cebolla y aceite de oliva virgen extra

Bacalao frito con pimientos del piquillo, ajitos y puré de patatas

Paella de Pescadores de sepia con pescado y mejillones

Entrecot a la parrilla con patatas fritas, tomate a dados y espinacas salteadas

### **Postre**

Cremoso de queso con espuma de caramelo

**Bebida** Vino espumoso Cupada Pere Mata reserva - Cava

Vino blanco Ònix Clàssic blanc y tinto Ònix Clàssic de la Vinícola del Priorat - Priorat

## Menú 5

Precio por comensal: 92,00 €

### Entrante individual

Vasito de crema de verduras, croqueta de pollo rustido y tostadita con anchoa del Cantabrico

### Primeros a compartir

Timbal de escalivada a la brasa de sarmiento con arenque y piparra

Almeja babosa gallega con manzanilla de Sanlúcar y un toque de ajo y perejil

Fritura de la Barceloneta de calamar, gambita blanca y pescadito

Canelon tradicional de rustido de tres carnes

### Segundos a elegir

Rape de Marín al Serrallo, con almendras y panceta, flambeado con brandy

Bacalao a baja temperatura con hortaliza, panceta curada y salsa jurvert

Paella de marisco con sepia, gamba, cigala, calamar y mejillones

Cabrito a baja temperatura con romero y patatas al horno con el jugo de su rustido

### Postre

Lingote de chocolate

### Bebida

Vino espumoso Rexach Baqués gran reserva - Cava

Vino blanco Acústic blanc y tinto Acústic negre de Acústic Cellar - Montsant

## Menú 6

Precio por comensal: 102,00 €

### Entrante individual

Vasito de crema de verduras, croqueta de pollo rustido y tostadita con anchoa del Cantabrico

### Primeros a compartir

Tártar de bacalao y empedrado de judías

Combinado de conchas con almeja, mejillón y berberecho

Fritura de la Barceloneta de calamar, gambita blanca y pescadito

Virutas de sepia con butifarra negra, panceta y huevo frito a la antigua

### Segundos a elegir

Pescado al horno de las lonjas de nuestra costa. Dorada, dentón o pargo según pesqueras.

Trio de bacalaos: a la parrilla con muselina de ajos, frito y a baja temperatura

Arroz meloso de gamba roja con bogavante

Solomillo con salsa de pimienta, patatas fritas y pimientos del piquillo confitados

### Postre

Milhojas de tiramisú

### Bebida

Vino espumoso Coquet brut nature gran reserva de Heretat Mestres - Cava

Vino blanco Trossos Sants i tinto Gotes del Priorat de Clos del Portal - Montsant i Priorat

# Propuestas diversas

Estos menús se basen en platos buenos y equilibrados que satisfarán los gustos de los comensales para los que han estado confeccionados.

## *Menú vegano Tradición* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 55,00 €*

- Entrante** Crema de verduras de temporada
- Primero** Timbal de escalivada a la brasa de sarmiento y piparra
- Segundo** Fideos dorados con samfaina y all i oli
- Postre** Sorbete de limón
- Bebidas** Dos copas de vino

## *Menú vegano Celebración* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 72,00 €*

- Entrante** Vasito de crema de verduras, tostadita con sofrito tradicional y buñuelo de hortalizas
- Primero** Timbal de escalivada a la brasa de sarmiento y piparra
- Segundo** Arroz de setas y hortalizas
- Postre** Plato de fruta de temporada
- Bebidas** Dos copas de vino

## *Menú infantil Tradición* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 28,00 €*

- Entrante** Vasito de caldo de pollo
- Primero** Libritos de lomo con patatas fritas
- Postre** Una bola de helado de vainilla
- Bebidas** Refresco o zumo

## *Menú infantil Celebración* \_\_\_\_\_ *Precio por comensal: 47,00 €*

- Entrante** Vasito de caldo de pollo, croqueta de rustido y tostadita con sofrito
- Primero** Arroz a la cubana
- Segundo** Libritos de lomo con patatas fritas
- Postre** Una bola de helado de vainilla
- Bebidas** Refresco o zumo