

ELS PESCADORS

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

contacte@elspescadors.com

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

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.**

La elección del menú se nos tendrà que comunicar con un mínimo de 7 dias de antelación.

Si el mercado o la temporada no nos permite disponer de alguno de los productos del menú, este será substituido por otro equivalente.

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 menú escogido.**

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 facturará (como 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 espumoso, vino tranquilo, cerveza, refresco...

Para picar

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

Mejillones en escabeche, berberechos y aceitunas rellenas con romesco

Vermut B _____ *Precio por comensal: 12,00 €*

Copa de bienvenida

Vermut, vino espumoso, vino tranquilo, cerveza, refresco...

Para picar

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

Mejillones en escabeche, berberechos y aceitunas rellenas con romesco

Ventresca de atún, pimientos del piquillo y aceitunas negras

Sardinillas, piparras y aceitunas verdial

Espina de anchoa fritas

Vermut C _____ *Precio por comensal: 18,00 €*

Copa de bienvenida

Vermut, vino espumoso, vino tranquilo, cerveza, refresco...

Para picar

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra

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

Espina de anchoa fritas

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.

El menú 1 se servirá siempre, excepto los mediodías de festivos y domingos.

Menú 1

Precio por comensal: 55,00 €

Entrante individual

Crema de verduras ecológicas de temporada

Primeros a compartir

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

Dos croquetas variadas

Calamarcito salteado con hortalizas de temporada y un toque de ajo y perejil

Segundos a elegir

Paella marinera

Bacalao al horno con samfaina

Canelones a la barcelonina

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: 64,00 €

Entrante individual

Crema de verduras ecológicas de temporada

Primeros a compartir

Escalivada a la brasa con anchoa

Dos croquetas variadas

Pulpo con patatas arromescadas

Segundos a elegir

Fideuada de la Safor de sepia

Bacalao a la "llauna" con judias

Fricandó de ternera ecológica 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: 73,00 €

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

Arroz de Pescadores de sepia con pescado

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

Cordero de raza xisqueta del Pallars relleno a la catalana

Postre

Crema catalana

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: 83,00 €

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

Paella de marisco de calamar con gambita y mejillones

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

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: 95,00 €

Entrante individual

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

Primeros a compartir

Escalivada a la brasa con anchoa

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

Paella de pescado y marisco con merluza, calamar, gamba y mejillones

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

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: 105,00 €

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