

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 per a grups

Els presentem sis menús amb la intenció que els nostres clients gaudeixin d'un àpat especial a casa nostra per a celebracions amb família, amics i col·legues professionals.

Els Pescadors, restaurant amb més de 40 anys de trajectòria, és una empresa familiar que basa el seu negoci en oferir plats de cuina catalana elaborats amb productes frescos, de temporada, molts d'ells ecològics i de la nostra terra.

Els productors i elaboradors locals dels que ens proveïm comparteixen la nostra manera d'entendre la feina i es per això que mantenim un tracte directe sense intermediaris. Alguns d'ells ens acompanyen des de fa més de 30 anys.

La confiança i assiduïtat dels nostres clients ens ha permès avançar al llarg del temps en aquest espai màgic de l'antiga taverna de pescadors, datada del 1913, situat a la Plaça Prim, un entorn ben mediterrani al barri del Poblenou.

Característiques

Els nostres menús estan compostos d'uns entrants individuals, uns primers a compartir, un segon a triar i les postres. **Inclouen pa, aigua, cafè i una ampolla de vi per a cada 3 comensals.**

L'elecció del menú se'ns haurà de comunicar 7 dies abans de la celebració de l'àpat.

Si el mercat o la temporada no ens permet disposar d'algun dels productes del menú triat serà substituït per un d'equivalent.

Totes les elaboracions són fetes a la nostra cuina per tant podem atendre les particularitats alimentàries tals com intoleràncies, al·lèrgies, dietes, etc. **Cal que ens avisin prèviament de totes aquestes particularitats.**

Els comensals podran disposar de les nostres instal·lacions des de les **13:00 fins les 17:15 per dinar i de les 20:00 fins les 00:15 per sopar**. En cas de voler disposar d'un horari més ampli, caldrà consultar les condicions al nostre servei de reserves.

Confirmació i cancel·lació de reserva:

Per confirmar la reserva caldrà dipositar una **paga i senyal equivalent al 50% de l'import total del menú triat**.

La paga i senyal sols serà retornada quan la **cancel·lació és faci amb més de 48 hores** de la data i hora convingudes.

El **número definitiu de comensals** ens haurà de ser confirmat, com a molt tard, **12 hores abans de l'àpat**. Altrament es facturaran (com a mínim) els comensals confirmats que ens constin a la reserva.

Aquests menús tenen una vigència de tres mesos des de la data d'enviament.

Tots els nostres preus inclouen el 10% d'I.V.A.

Vermut de benvinguda

Si voleu rebre els vostres convidats amb una copa de benvinguda a mesura que van arribant, us proposem 3 aperitius per acompanyar el vermut o la copa d'escumós.

*Vermut A*_____

Preu per comensal: 9,00 €

Copa de benvinguda

Vermut, vi escumós, vi tranquil, cervesa, refrescs...

Per picar

Patates fregides en oli oliva verge extra

Musclos en escabetx, escopinyes i olives farcides amb romesco

*Vermut B*_____

Preu per comensal: 12,00 €

Copa de benvinguda

Vermut, vi escumós, vi tranquil, cervesa, refrescs...

Per picar

Patates fregides en oli oliva verge extra

Musclos en escabetx, escopinyes i olives farcides amb romesco

Ventresca de tonyina, pebrots del piquillo i olives negres

Sardinetes, piparres i olives verdial

Espina d'anxova fregida

*Vermut C*_____

Preu per comensal: 18,00 €

Copa de benvinguda

Vermut, vi escumós, vi tranquil, cervesa, refrescs...

Per picar

Patates fregides en oli oliva verge extra

Musclos en escabetx, escopinyes i olives farcides amb romesco

Ventresca de tonyina, pebrots del piquillo i olives negres

Sardinetes, piparres i olives verdial

Moixama i ametlles

Espina d'anxova fregida

Bunyolets de bacallà

Propostes tradició

El receptari tradicional català està farcit de receptes que permeten convertir productes senzills en menges exquisides. Un bon producte fresc i ben tractat esdevé un plat memorable gràcies al saber fer del cuiner. Aquesta es la nostra pretensió.

El menú 1 se servirà sempre, llevat dels dinars de festius i diumenges.

Menú 1

Preu per comensal: 55,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures de temporada

Primers a compartir

Amanida d'escarola, api, romesco, anxoves i tonyina salada.

Dues croquetes variades

Calamarset saltat amb hortalisses de temporada i un toc d'all i julivert

Segon a triar

Paella marinera

Bacallà al forn amb samfaina

Canelons a la barcelonina

Postres

Sorbet de llimones de Gandía

Beguda Vi escumós Roura brut reserva - Cava

Vi blanc Xarel·lo Roura i vi negre Coupge Roura - Alella

Menú 2

Preu per comensal: 64,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures de temporada

Primers a compartir

Escalivada a la brasa amb anxova

Dues croquetes variades

Pop amb patates arromescades

Segon a triar

Fideuada de la Safor de sípia

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Fricandó de vedella ecològica del Pallars amb puré de patata

Postres

Gelat de vainilla de Papantla i xocolata 72% de cacao

Beguda Vi escumós Roura brut reserva - Cava

Vi blanc Viladellops Xarel·lo i vi negre Viladellops Garnatxa de Finca Viladellops - Penedès

Propostes celebració

El receptari català evoluciona de la mà de cuiners i hostalers, això fa que es mantingui vigent al llarg del temps. La selecció de plats que us oferim reflecteix la nostra interpretació de la tradició, es a dir, evolució i modernitat.

Menú 3

Preu per comensal: 73,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de pollastre rostit i torradeta amb anxova

Primers a compartir

Tàrtar de bacallà i empedrat de mongetes

Verdures de temporada i proximitat saltades

Calamars de Llançà arrebossats, ceba laminada i romesco

Segon a triar

Peix blau de la llotja de la Barceloneta a la brasa

Arròs de Pescadors de sípia amb peix

Bacallà d'Islàndia a la brasa amb mussolina d'all "Josep Mercader"

Corder de raça xisqueta del Pallars farcit amb carn picada panses i pinyons

Postres

Crema de Sant Josep

Beguda Vi escumós Jove de Maria Rigol Ordi - Cava

Vi blanc Bouquet d'A i vi negre Bouquet Garnatxa de Bouquet d'Alella - Alella

Menú 4

Preu per comensal: 83,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de pollastre rostit i torradeta amb anxova

Primers a compartir

Amanida d'escarola, api, romesco, anxoves i tonyina salada.

Verdures de temporada i proximitat arrebossades

Combinat de closques amb cloïssa, escopinya i musclo

Fideus rossos amb all i oli a la manera de Cambrils

Segon a triar

Lluç del nord al forn amb patates, ceba i oli d'oliva verge extra

Paella de marisc de calamar amb gambeta i musclos

Bacallà fregit amb piquillos, allets i puré de patates

Entrecot a la brasa amb patates fregides, daus de tomàquet i espinacas saltats

Postres

Cremós de formatge amb espuma de caramel

Beguda Vi escumós Cupada Pere Mata reserva - Cava

Vi blanc Ònix Clàssic blanc i vi negre Ònix Clàssic de la Vinícola del Priorat - Priorat

Menú 5

Preu per comensal: 95,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de pollastre rostit i torradeta amb anxova

Primers a compartir

Escalivada a la brasa amb anxova

Cloïssa gallega amb manzanilla de SanLúcar i un toc d'all i julivert

Freginada de la Platgeta de calamar, gambeta i peixet

Caneló tradicional de rostit de tres carns

Segon a triar

Rap de Marín a l'estil del Serrallo amb ametlles i cansalada, flambejat amb brandy

Paella de peix i marisc amb lluç, calamar, gamba i musclos

Bacallà cuit a baixa temperatura amb hortalisses, panxeta curada i salsa jurvert

Cabrit cuit a baixa temperatura amb romaní i patates al forn amb suc del seu rostit

Postres

Lingot de xocolata

Beguda Vi escumós Rexach Baqués gran reserva - Cava

Vi blanc Acústic blanc i vi negre Acústic negre del Celler Acústic - Montsant

Menú 6

Preu per comensal: 105,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de pollastre rostit i torradeta amb anxova

Primers a compartir

Tàrtar de bacallà i empedrat de mongetes

Freginada de la Platgeta de calamar, gambeta i peixet

Combinat de closques amb cloïssa, escopinya i musclo

Encenalls de sípia amb botifarra negra, cansalada i ou ferrat a l'antiga

Segon a triar

Peix d'escata de les llotges de la nostra costa al forn. Orada, déntol o pagre segons les pesqueres.

Arròs melós de gamba vermella amb llamàntol

Trio de bacallans: a la brasa amb mussolina, fregit i a baixa temperatura

Filet amb salsa de pebre, patates fregides i pebrots del piquillo confitats

Postres

Milfulls de tiramisú

Beguda Vi escumós Coquet gran reserva d'Heretat Mestres - Cava

Vi blanc Trossos Sants i vi negre Gotes del Priorat de Clos del Portal - Montsant i Priorat