

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 cinc 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.**

Si el mercat o la temporada no ens permet disposar d'algun dels productes del menú triat serà substituït per un d'equivalent. És per això que necessitem saber amb tres dies feiners d'antelació el menú triat per vostès.

Les propostes són per a un **mínim de 12 comensals**, en cas de ser menys caldrà consultar el preu.

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 17:30 per dinar i de les 19:45 fins les 00:30 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 servei**. Aquest pagament s'haurà de formalitzar 3 dies abans de la celebració de l'àpat.

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.

Propostes tradició

Aquests menús us els servirem els dies feiners i els vespres del cap de setmana.

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.

Menú A

Preu per comensal: 56,00 €

Entrants individuals

- Gotet de crema de verdures de temporada
- Croqueta cremosa
- Torradeta amb tomàquet i serpentina de fuet de Vic

Primers a compartir

- Esqueixada al nostre punt de sal
- Verdures de temporada i proximitat arrebossades
- Musclos amb vi blanc del Montsant

Segon a triar

- Peix blau de la llotja de la Barceloneta a la brasa
- Arròs negre de sípia amb allioli negat i tomàquet
- Canelons de tres carns

Postres

- Sorbet de llimones de Gandía

Vins

- Escumós Origen brut reserva de Vallformosa - Cava
- Blanc Viladellops Xarel·lo i negre Viladellops Garnatxa de Finca Viladellops - Penedès

Menú B

Preu per comensal: 66,00 €

Entrants individuals

- Gotet de crema de verdures de temporada
- Croqueta cremosa
- Torradeta amb mantega i anxova del Cantàbric

Primers a compartir

- Foie d'ànec de l'Empordà, curat en sal amb tòfona i estragó
- Verdures de temporada i proximitat saltades
- Calamars arrebossats i ceba laminada

Segon a triar

- Bacallà al forn amb samfaina
- Fideuada amb sípia de Tarragona, musclos i gambetes
- Estofat de jarret de vedella ecològica de La Pobla de Segur

Postres

- Crema de temporada

Vins

- Escumós Balma brut nature reserva de Mas Bertran - Penedès
- Blanc Bouquet d'A i negre Bouquet Garnatxa de Bouquet d'Alella - Alella

Propostes celebració

Per a iniciar la trobada amb alegria, **els convidats a l'àpat seràn rebuts amb una copa de benvinguda**, per tal d'amenitzar l'estona prèvia a asseure's a la taula

La tradició documentada en 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 1

Preu per comensal: 76,00 €

Copa de benvinguda

Entrants individuals

Gotet de crema de verdures de temporada

Croqueta cremosa

Torradeta amb mantega i anxova del Cantàbric

Primers a compartir

Esqueixada al nostre punt de sal

Calamars arrebossats i ceba laminada

Combinat de closques amb cloïssa, escopinya i musclo

Fideus rossos amb all i oli a la manera de Cambrils

Segon a triar

Peix de roca amb suc: picada de pescador amb patates

Bacallà a la mussolina d'all "Josep Mercader"

Arròs porquí de costella, salsitxa i panxeta

Corder ecològic de raça xisqueta del Pallars farcit a la catalana i bolets

Postres

Pastís de formatge cremós del Lluçanés

Vins

Escumós Ú de Júlia Bernet brut nature - Corpinnat

Blanc Ònix Clàssic blanc i negre Ònix Clàssic de la Vinícola del Priorat - Priorat

Menú 2

Preu per comensal: 86,00 €

Copa de benvinguda

Entrants individuals

- Gotet de crema de verdures de temporada
- Croqueta cremosa
- Torradeta amb tomàquet i serpentina de fuet de Vic

Primers a compartir

- A l'estiu tomàquet, cogombre i tonyina. A l'hivern escarola, api i bacallà.
- Encenalls de sípia, botifarra negra i cansalada amb ou ferrat a l'antiga
- Freginada de la Platgeta de calamar, gambeta i peixet
- Mongetes del ganxet amb cloïssa fina de Galícia

Segon a triar

- Rap de Marín a l'estil del Serrallo amb ametlles i cansalada, flambejat amb brandy
- Bacallà fregit amb allets, pebrot del piquillo i pebre vermell de la Vera
- Arròs Pescadors de sípia amb peix i musclo
- Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn i suc del seu rostit

Postres

- Lingot de xocolata

Vins

- Escumós Rexach Baqués brut nature gran reserva - Cava
- Blanc Les Sorts blanc i negre Les Sorts Sycar del Cellar El Masroig - Montsant

Menú 3

Preu per comensal: 97,00 €

Copa de benvinguda

Entrants individuals

- Gotet de crema de verdures de temporada
- Croqueta cremosa
- Torradeta amb foie d'ànec de l'Empordà a la sal tòfona i estragó

Primers a compartir

- Verat escabetxat amb ceba i pastanaga
- Freginada de la Platgeta de calamar, gambeta i peixet
- Combinat de closques amb cloïssa, escopinya i musclo
- Caneló tradicional de rostit de tres carns amb beixamel fina

Segon a triar

- Peix d'escata de les llotges de la nostra costa al forn. Orada, déntol o pagre segons les pesqueres.
- Trio de bacallans: amb mussolina, amb allets i piquillos i amb verdures de temporada
- Paella de peix i marisc amb corball, musclos i gamba o escamarlà
- Filet amb salsa demi-glace al pebre negre, patates fregides i pebrots del piquillo confitats

Postres

- Milfulls de tiramisú

Vins

- Escumós Coquet brut nature gran reserva d'Heretat Mestres - Cava
- Blanc Trossos Sants i negre Gotes del Priorat de Clos del Portal - Montsant i Priorat

Propostes diverses

Aquests menús es basen en plats bons i equilibrats que satisfaràn els gustos dels comensals pels que han estat pensats.

Menú vegetarià

Preu per comensal: 65,00 €

Entrants individuals

Gotet de crema de verdures de temporada
Torradeta amb sofregit
Croqueta d'hortalisses

Primer

Verdures de temporada i proximitat arrebossades

Segon

Arròs de bolet, hortalisses de temporada i salsa jurvert

Postre

Sorbet de llimona

Begudes Dues copes de vi

Menú infantil

Preu per comensal: 39,00 €

Entrants individuals

Gotet de crema d'aperitiu
Torradeta amb tomàquet i serpentina de fuet de Vic
Croqueta de rostit

Primers a compartir

Arròs a la cubana
Calamars fregits i mahonesa

Segon a triar

Pollastre arrebossat amb patates fregides
Lluç fregit amb patates
Lluç al forn

Postres

Una bola de gelat de vainilla

Begudes Refresc o suc