

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 pera grups

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.

Las propuestas són para un **mínimo de 12 comensales**, si són menos deberá consultar el precio.

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 17:30 para el almuerzo y de las 19:45 hasta las 00:30 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.

Propuestas tradición

Estos menús se servirán los días laborables y las noches del fin de semana.

El recetario tradicional catalán está 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 de la huerta: tres tipos de lechuga, zanahoria, cebolla tierna, rábano y tomatitos

Dos croquetas variadas

Mejillones al vino blanco del Montsant

Segundos a elegir

Bacalao al horno con samfaina

Paella marinera

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: 63,00 €

Entrante individual

Crema de verduras ecológicas de temporada

Primeros a compartir

Ensalada con escarola, apio y bacalao.

Dos croquetas variadas

Calamares de Llançà rebozados, cebolla laminada y romesco

Segundos a elegir

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

Fideuada de sepia con gambitas blancas y mejillones

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

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

Los invitados al ágape serán recibidos con una copa de bienvenida que amenizará el tiempo previo a sentarse.

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 fuet o salchichón

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 a nuestro punto de sal hecho a baja temperatura con verduras de temporada

Paella de carne del Lluçanés con costilla, salsitxa i panceta

Fricandó de ternera ecològica del Pallars rustida con puré de patata

Postre

Brazo de crema

Bebida Copa de bienvenida. Cerveza, refresco, vermut, vino...

Vino espumoso Jove de Maria Rigol Ordi - Cava

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

Menú 4

Precio por comensal: 83,00 €

Entrante individual

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

Primeros a compartir

Serpentinas de fuet y bastoncitos de salchichón legítimo de Vic Riera Ordeix

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 de Islàndia con muselina de ajo "Josep Mercader"

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

Cordero de raza xisqueta del Pallars relleno a la catalana

Postre

Cremoso de queso con espuma de caramelo

Bebida Copa de bienvenida. Cerveza, refresco, vermut, vino...

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: 93,00 €

Entrante individual

Vasito de crema de verduras, croqueta de bacalao y tostadita con butifarra blanca

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 vaca, cerdo y pollo

Segundos a elegir

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

Bacalao a nuestro punto de sal frito con ajos, pimientos del piquillo y pimentón

Paella de Pescadores de sepia con pescado y mejillones

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

Postre

Lingote de chocolate

Bebida

Copa de bienvenida. Cerveza, refresco, vermut, vino...

Vino espumoso Rexach Baqués gran reserva - Cava

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

Menú 6

Precio por comensal: 103,00 €

Entrante individual

Vasito de crema de verduras, croqueta de pescado con gamba y tostadita con anchoa del Cantábrico

Primeros a compartir

Foie de pato de l'Empordà, curado en sal con trufa y estragón

Combinado de conchas con almeja, mejillón y berberecho

Fritura de la Barceloneta de calamar, gambita blanca y pescadito

Virutas de sepia de Tarragona, 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: muselina de ajos, ajitos con piquillos y verduras de temporada

Arroz meloso de gamba roja con bogavante

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

Postre

Milhojas de tiramisú

Bebida

Copa de bienvenida. Cerveza, refresco, vermut, vino...

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: 53,00 €

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 infantil Tradición

Precio por comensal: 30,00 €

Entrante Crema de aperitivo, croqueta de pollo rustido y tostadita con fuet de Vic

Primero Arroz a la cubana

Postre Una bola de helado de vainilla

Bebidas Refresco o zumo

Menú vegano Celebración

Precio por comensal: 75,00 €

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

Bebidas Copa de bienvenida. Cerveza, refresco, vermut, vino...

Dos copas de vino

Menú infantil Celebración

Precio por comensal: 45,00 €

Entrante Crema de aperitivo, croqueta de pollo rustido y tostadita con fuet de Vic

Primero Arroz a la cubana

Segundo Pollo rebozado con patatas fritas

Postre Una bola de helado de vainilla

Bebidas Refresco o zumo