

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 assiduitat 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 1

Preu per comensal: 49,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures de temporada

Primers a compartir

Ensalada de l'hort: tres enciams, pastanaga, ceba tendra, rave i tomàquet cirerol

Dues croquetes variades

Musclos amb vi blanc del Montsant

Segon a triar

Bacallà al forn amb samfaina

Paella marinera

Canelons tradicional de rostit de tres carns

Postres

Sorbet de llimones de Gandía

Beguda

Vi escumós Roura brut reserva - Cava

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

Menú 2

Preu per comensal: 59,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures de temporada

Primers a compartir

A l'estiu tomàquet, cogombre, ceba i tonyina. A l'hivern escarola, api, romesco i anxoves.

Dues croquetes variades

Pop de Tarragona amb puré de patata, sobrassada i picada

Segon a triar

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Fideuada de la Safor de sípia amb gambetes blanques i musclos

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

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

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

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: 69,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de peix amb gamba i torradeta amb fuet o llonganissa de Vic

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

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

Paella de carn del Lluçanés amb costella, salsitxa i cansalada

Fricandó de vedella ecològica de La Pobla de Segur amb arròs pilaf

Postres

Braç de crema

Beguda Copa de benvinguda. Cervesa, refresc, vermut, vi...

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: 79,00 €

Entrant individual

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

Primers a compartir

Serpentines de fuet i bastonets de llonganissa legítima de Vic Riera Ordeix

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

Bacallà al nostre punt de sal cuit a baixa temperatura amb verdures de temporada

Paella de Pescadors de sípia amb peix i musclos

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

Postres

Cremós de formatge amb espuma de caramel

Beguda Copa de benvinguda. Cervesa, refresc, vermut, vi...

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: 89,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de bacallà amb hortalisses i torradeta amb botifarra blanca

Primers a compartir

Timbal d'escalivada a la brasa de sarment amb arengada i piparra

Cloïssa babosa 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

Bacallà al nostre punt de sal fregit amb allets, pebrot del piquillo i pebre vermell

Paella de marisc amb sípia, gamba, escamarlà, calamar i musclos

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

Postres

Lingot de xocolata

Beguda Copa de benvinguda. Cervesa, refresc, vermut, vi...

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: 99,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, croqueta de peix amb gamba i torradeta amb anxova del Cantàbric

Primers a compartir

Foie d'ànec de l'Empordà, curat en sal amb tòfona i estragó

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.

Trio de bacallans: mussolina d'all, allets amb piquillos i verdures de temporada

Arròs melós de gamba vermella amb llamàntol

Filet amb salsa de tòfona d'estiu, patates fregides i pebrots del piquillo confitats

Postres

Milfulls de tiramisú

Beguda Copa de benvinguda. Cervesa, refresc, vermut, vi...

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

Propostes diverses

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

Menú vegà A _____

Preu per comensal: 49,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures de temporada

Primer

A l'estiu tomàquet, cogombre, ceba i alfàbrega. A l'hivern escarola, api, romesco i olives

Segon

Fideus rossos amb samfaina i all i oli

Postre

Sorbet de llimona

Beguda Dues copes de vi

Menú vegà B _____

Preu per comensal: 74,00 €

Entrant individual

Gotet de crema de verdures, torradeta amb sofregit i bunyol d'hortalisses

Primer

Verdures de temporada i proximitat saltades o arrebossades

Segon

Arròs de bolet i hortalisses

Postre

Plat de fruita de temporada

Beguda Copa de benvinguda. Cervesa, refresc, vermut, vi...
Dues copes de vi

Menú infantil _____

Preu per comensal: 39,00 €

Entrant individual

Gotet de crema d'aperitiu, croqueta de rostit i torradeta amb tomàquet i fuet

Primers a compartir

Arròs a la cubana

Calamars fregits i mahonesa

Segon a triar

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Lluç fregit amb patates

Postres

Una bola de gelat de vainilla

Begudes Refresc o suc