



# MENÚ TARDOR / HIVERN

## **Entrants (es degusten tots) / Entrantes (se degustan todos):**

Crema de boniato amb cus cus i xips de boniato  
Crema de boniato con cus cus y Chips de boniato

Remenat de bolets de temporada amb butifarra  
Revoltillo de setas de temporada con butifarra

Porro escalivat amb romesco, ametlles i pà d olivada  
Puerro escalibado con romesco, almendras y pan de olivada

## **Arrossos a escollir / arroces a escoger:**

Arròs amb daus de sípia fresca, calamar a l andalusa i musclos  
Arroz con dados de sepia fresca, calamar a la andalusa y mejillones

Arròs negre de bacallà amb pebrots de padrón  
Arroz negro de bacalao con pimientos de padrón

Paella de verdures al forn  
Paella de verduras al horno

Arròs caldós de muntanya amb butifarra, secret ibèric i costella  
Arroz caldoso de montaña con butifarra, secreto ibérico y costilla

Fideuà amb calamar sencer brassejat i allioli de safrà  
Fideuà con calamar entero braseado y alioli de azafrán

## **Postres:**

Pastís cremós de xocolata amb crumble i crema anglesa  
Tarta cremosa de chocolate con crumble y crema inglesa

# 25€

Beguda no inclosa  
Bebida no incluida  
IVA INCLÒS  
IVA INCLUIDO



LA BARCELONETA  
**CAN RAMONET**  
DES DE 1753





# MENÚ AUTUMN /WINTER

## **Starters (all inclusive):**

Sweet potato Cream with couscous and Sweet potato chips

Scrambled egg with Sausage and seasonal mushrooms

Baked leeks with almonds, romesco sauce and olives bread

## **Choice of rice:**

Rice with cuttlefish cubes, fried calamari AND mussels

Black rice with cod and green peppers from Padrón

Baked vegetables paella

Mountain brothy rice with sausage Iberian pork and veal ribs

Noodles paella with grilled squid and Saffron garlic mayonnaise

## **Dessert:**

Creamy chocolate cake with crumble and english cream

# 25€

Drink not included  
VAT INCLUDED

LA BARCELONETA  
**CAN RAMONET**  
DES DE 1753

