

*Freixenet*

# CONTEMPO

RESTAURANT

## *II Jornades Gastronòmiques del Bacallà*

del 28 d'abril al 15 de maig

## *II Jornadas Gastronómicas del Bacalao*

del 28 de abril al 15 de mayo

## *II Cod Food Festival*

from April 28<sup>th</sup> to May 15<sup>th</sup>



## Menú

**Croquetes de bacallà picantones**  
Croquetas de bacalao picantonas  
*Spicy cod croquettes*

\* \* \* \* \*

**Tataki de bacallà skrei marinat**  
**amb llima, codony i aire de gambes**  
Tataki de bacalao skrei marinado  
con lima, membrillo y aire de gambas  
*Skrei cod tataki marinated*  
*with lime, quince and air prawn*

\* \* \* \* \*

**Escarola amb llesques de bacallà Premium**  
**i gelat de pebrot escalivat**  
Escarola con rebanadas de bacalao premium  
y helado de pimienta escalibado  
*Escarole with slices of premium cod*  
*and pepper ice cream*

\* \* \* \* \*

**Morro de bacallà amb prunes i ceba vermella**  
**rostida al forn de carbó**  
Morro de bacalao con ciruelas y cebolla roja  
rustida al horno de carbón  
*Loin of cod with plums and grilled red onion*

\* \* \* \* \*

**Tartaleta de poma, ametlla, bacallà**  
**i gelat de Ferrero Rocher**  
Tartaleta de manzana, almendra, bacalao  
y helado de Ferrero Rocher  
*Apple tartlet, almond, cod*  
*and Ferrero Rocher ice cream*

**Celler / Bodega / Cellar**  
Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)  
5 Viudas Sumoll (D.O. Catalunya)  
Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)

**39 € (IVA inclòs/incluido/VAT included)**

---

**On | Dónde | Where**

Restaurante Contempo (C/ Bergara 11, al costat de Plaça Catalunya  
junto a Plaza Cataluña/next to Plaza Cataluña)

**Reserves | Reservas | Booking**

933 01 77 83 · reservas@restaurante-contempo.com