socarrel

COCINA TRADICIONAL CATALANA

ENTRANTES

Esqueixada de bacalao ..... 12,00€
Bacalao desalado y desmigado, tomate rallado, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra.

Croquetas de jamón ..... 9,00€
Croquetas cremosas de jamón, de sabor delicado y tradicional.

Croquetas de pollo rustido ..... 9,00€
Croquetas cremosas de pollo rustido, acompañadas de alioli de ajo asado y su propia piel crujiente.

Caracoles con sofrito y sobrasada ..... 14,00€
Caracoles guisados con sobrasada, acompañados de alioli tradicional.

Ensaladilla rusa de pollo rustido ..... 12,00€
Ensaladilla cremosa de pollo rustido con mayonesa casera y encurtidos, coronada con una teja crujiente de patata.

Escalivada con sardina ..... 11,00€
Verduras asadas a la llama, sardina escabechada y aceite de oliva virgen extra.

Almejas ..... 15,00€
Almejas frescas en salsa marinera con ajo y perejil.

Garbanzos con tripas de bacalao ..... 17,00€
Garbanzos guisados con tripas de bacalao, melosos y llenos de sabor marinero.

Callos y cap i pota ..... 14,00€
Guiso meloso tradicional de callos y cap i pota, acompañado de piparras fritas crujientes.

MARISCOS

Navajas ..... Según mercado

Langostinos ..... Según mercado

Ostras ..... Según mercado

Cigalas ..... Según mercado

PESCADOS

Merluza con berberechos y su salsa ..... 18,00€
Merluza jugosa con berberechos frescos y una delicada salsa beurre blanc.

Bacalao con judías y col kale ..... 18,00€
Bacalao acompañado de judías del Ganxet y col kale frita.

Calamar relleno de butifarra negra y blanca ..... 16,00€
Calamar relleno de butifarras, marcado en sartén y acompañado de patata y guisantes.

Pescado del día, entero o por ración ..... Según mercado

Lubina ..... 26,00€
Lubina con finas hierbas, crema de tupinambo y puré rojo.

Suquet de rape ..... 24,00€
Rape y langostinos guisados en un suquet, con caldo marinero de sabor intenso.

ARROCES MELOSOS

Arroz de cap i pota ..... 17,00€
Arroz meloso de cap i pota con oreja de cerdo frita y mayonesa casera de kimchi.

Arroz de pies de cerdo y trompetas de la muerte ..... 18,00€
Arroz con pies de cerdo, intenso y lleno de sabor tradicional.

Arroz de langostinos ..... 25,00€
Arroz meloso de picada de ortiga de mar, acabado con un langostino fresco.

Arroz de setas, ajo, perejil y calabaza ..... 15,00€
Arroz de temporada con setas del territorio y un sofrito de calabaza.

ARROCES SECOS

Arroz de cigala ..... 28,00€
Arroz seco intenso de cigala con un producto de temporada como la alcachofa.

Arroz de marisco ..... 29,00€
Arroz marinero elaborado con marisco fresco y un sabroso fondo de pescado.

Arroz de pichón ..... 24,00€
Arroz de sabor intenso elaborado con pechuga y pata de pichón y un fondo reducido de ave.

CARNES

Albóndigas con sepia y setas ..... 19,00€
Albóndigas caseras guisadas con sepia y setas de temporada, en una sabrosa salsa de mar y montaña.

Pies de cerdo con setas y foie gras ..... 24,00€
Lingote de pies de cerdo deshuesados y prensados, acompañado de setas y foie gras.

Fricandó ..... 22,00€
Ternera guisada a fuego lento con moixernons en una salsa tradicional catalana, acompañada de dados fritos de berenjena.

Canelón de tres carnes ..... 18,00€
Canelón de carnes rustidas, bechamel cremosa y teja crujiente de queso.

Galtas de ternera ..... 18,00€
Galtas de ternera de textura melosa.

POSTRES

Tarta de queso ..... 9,00€
De textura cremosa y sabor delicado, acompañada de helado de nuez pecán.

Crema catalana ..... 10,00€
Crema suave con una fina capa de azúcar caramelizado, helado de vainilla y teja crujiente.

Mel i mató ..... 9,00€
Queso fresco tradicional con miel, acompañado de helado de nuez.

Pan con aceite, sal y chocolate ..... 11,00€
Chocolate de sabor intenso sobre pan, acompañado de helado de chocolate amargo.

socarrel

@SOCARRELTRADICIO