



# La nostra Carta

[elsetrestaurant.com](http://elsetrestaurant.com)

SEGUEIX-NOS EN XARXES:  



elsetrestaurant.com

SEGUEIX-NOS EN XARXES: @ f

## Per Començar – Para empezar

Amanida amb llagostins cruixents, fruits secs, tomàquet "cherry" i salsa de poma i taronja

10<sup>50€</sup>

*Ensalada con langostinos crujientes, frutos secos, tomates cherry y salsa de manzana y naranja*

Amanida amb corró de cabra caramel·litzat, tomàquet sec i nous, amb vinagreta de soja i mel

9<sup>75€</sup>

*Ensalada con rulo de cabra caramelizado, tomate seco y nueces con vinagreta de soja y miel*

Burrata amb "cherrys" confitats, olives kalamata, festucs i cruixent de pa

10<sup>50€</sup>

*Burrata con cherrys confitados, olivas kalamata, pistachos y crujiente de pan*

Patates braves amb allioli i la nostra salsa casolana

6<sup>75€</sup>

*Patatas bravas con allioli y nuestra salsa casera*

Croqueta molt cremosa de pernil ibèric

2<sup>25€</sup>

*Croqueta muy cremosa de jamón ibérico*

Croqueta d'ànec confitat, poma àcida i foie

2<sup>25€</sup>

*Croqueta de pato confitado, manzana ácida y foie*

El "flamenquin" tradicional de la Leo, farcit de pollastre, pinyons i pernil ibèric

6<sup>95€</sup>

*El flamenquin tradicional de la Leo, relleno de pollo, piñones y jamón ibérico*

Calamars fregits a l'andalusa amb maionesa de llima

11<sup>95€</sup>

*Calamares fritos a la andaluza con mayonesa de lima*

Musclos de roca a la brasa de carbó amb pebre negre

12<sup>50€</sup>

*Mejillones de roca a la brasa de carbón con pimienta negra*

Gamba vermella al carbó amb sal gruixuda

17<sup>95€</sup>

*Gamba roja al carbón con sal gruesa*

Bunyols de bacallà esqueixat, patata i pinyons a l'estil valencià

7<sup>75€</sup>

*Buñuelos de bacalao "esqueixat", patata y piñones al estilo valenciano*

"Torreznos" de porc Celta confitats amb allioli de romesco

6<sup>95€</sup>

*Torreznos de cerdo Celta confitados con allioli de romesco*

Ous estrellats amb patates fregides i pernil ibèric

12<sup>75€</sup>

*Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico*

Pa de vidre

2<sup>25€</sup>

*Pan de cristal*

## La Cuina - La cocina

La cassoleta de "callos" de l'Óscar 9<sup>95€</sup>

*La cazuelita de callos de Óscar*

Llom de bacallà confitat amb samfaina 18<sup>75€</sup>

*Lomo de bacalao confitado con samfaina*

Llom de bacallà sobre crema de "piquillos" i gratinat amb allioli 18<sup>75€</sup>

*Lomo de bacalao sobre crema de piquillos y gratinado con allioli*

### Pels mes petits

Para los más pequeños

Canelons de rostít gratinats 9<sup>75€</sup>

*Canelones de rustido gratinados*

Tires de pollastre arrebossades amb patates fregides 8<sup>95€</sup>

*Tiras de pollo rebozadas con patatas fritas*

Mandonguilles guisades amb bolets 8<sup>95€</sup>

*Albóndigas guisadas con setas*



elsetrestaurant.com

SEGUEIX-NOS EN XARXES: @ f

## La Brasa

La Brasa

Xurrasco de tall davanter de vedella a la brasa amb ximixurri **16<sup>50</sup>€**

*Churrasco de corte delantero de ternera a la brasa con chimichurri*

Presa de porc ibèric a la brasa **18<sup>50</sup>€**

*Presa de cerdo ibérico a la brasa*

Entrecot de vedella de la granja La Bassola a la pedra 350 grs. **19<sup>75</sup>€**

*Entrecot de ternera de la granja La Bassola a la piedra*

Mitjana "Txuletón" de vedella de la granja La Bassola a la pedra 1kg. **57<sup>00</sup>€**

*Chuletón de ternera de la granja La Bassola a la piedra*

Botifarra de Calaf a la brasa **9<sup>95</sup>€**

*Butifarra de Calaf a la brasa*

Peus de porc a la brasa amb picada d'all i julivert **11<sup>75</sup>€**

*Pies de cerdo a la brasa con picada de ajo y perejil*

Magret d'ànec a la pedra **18<sup>95</sup>€**

*Magret de pato a la piedra*



## L'Arròs (mínim 2 persones)

El Arroz (mínimo 2 personas)

Disposem d'un fogó per taula, l'arròs escollit haurà de ser igual per a tots els comensals

*Disponemos de un fogón por mesa, el arroz escogido será igual para todos los comensales*

Paella marinera amb sípia, gamba vermella i "zamburiñas" **22<sup>75</sup>€**

*Paella marinera con sepia, gamba roja y zamburiñas*

Paella de popets i carxofes **20<sup>95</sup>€**

*Paella de pulpos y alcachofas*

Paella mar i muntanya **19<sup>95</sup>€**

*Paella mar y montaña*

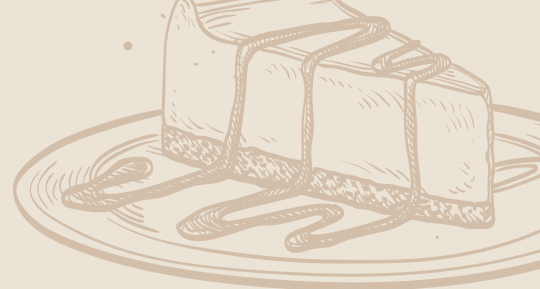
Paella campestre amb cansalada ibèrica, botifarra de Calaf i ceps **20<sup>95</sup>€**

*Paella campestre con panceta ibérica, butifarra de Calaf y boletus*

Paella d'arròs negre amb sípia, gambes i allioli **18<sup>95</sup>€**

*Paella de arroz negro con sepia, gambas y allioli*





[elsetrestaurant.com](http://elsetrestaurant.com)

SEGUEIX-NOS EN XARXES: @ f

## Les Postres

Los postre

Flam d'ou amb nata  
*Flan de huevo con nata*

3<sup>90€</sup>

Crema catalana cremada amb carquinyolis  
*Crema catalana quemada con carquinyolis*

4<sup>75€</sup>

Mel i mató amb nous  
*Mató con miel y nueces*

4<sup>75€</sup>

Tiramisú de la casa  
*Tiramisú de la casa*

5<sup>25€</sup>

Cardinal banyat amb xocolata calenta  
*Cardinal bañado con chocolate caliente*

6<sup>95€</sup>

La nostra torrija caramelitzada amb gelat de canyella  
*Nuestra torrija caramelizada con helado de canela*

6<sup>50€</sup>

Crêpe de cacau farcit de crema amb salsa de xocolata i avellanes  
*Crêpe de cacao relleno de crema con salsa de chocolate y avellanas*

5<sup>95€</sup>

El xuxo de Can Castelló a la brasa amb terra de carquinyolis i gelat de xocolata  
*El xuxo de Can Castelló a la brasa con tierra de "carquinyolis" y helado de chocolate*

6<sup>95€</sup>

