

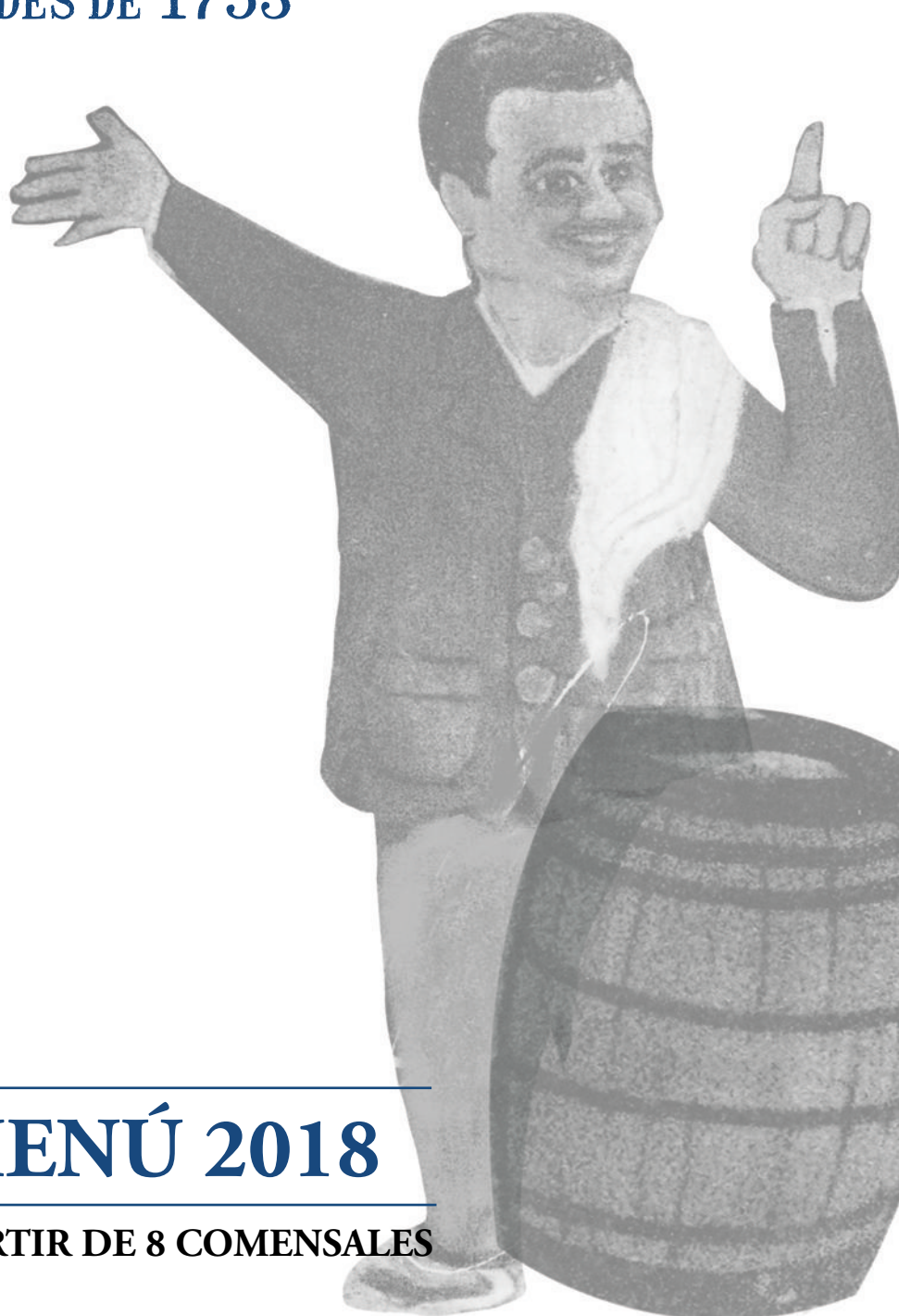
LA BARCELONETA

---

# CAN RAMONET

---

DES DE 1753



---

## MENÚ 2018

---

A PARTIR DE 8 COMENSALES

---

## *Menú Sant Miquel*

---

### **Aperitivo**

“Cocktail de bienvenida”

### **Pica pica**

Mejillones del Delta del Ebro a la marinera

\*

Croquetas caseras de jamón ibérico

\*

Patatas bravas Can Ramonet

\*

Sardinas a la brasa con ajo y perejil

\*

Pan de payés tostado con tomate

### **Segundos platos (a escoger)**

Arroz negro de sepia y guisantes

\*

Suquet de escórpora con patatas

\*

Carrillera de ternera deshuesada y guisada con setas

### **Prepostre**

Texturas frías de Gin Tonic

### **Postres (a escoger)**

Mató con nueces y miel

\*

Sopa de chocolate al 70% con espuma de crema catalana

\*

Sorbete de temporada

### **Bebidas incluidas**

Vino Mas Tarroné D.O. Terra Alta (blanco y negro)

Agua mineral, Café o infusión

Copa de cava cortesía de la casa

**38€ IVA incluido**

## *Menú Sant Sebastià*

### **Aperitivo**

“Chof de pan con tomate”

### **Pica pica**

Tempura de verduras con salsa romesco

\*

Boqueroncitos fritos

\*

Chipirones fritos

\*

Esqueixada de bacalao

\*

Pan de payés tostado con tomate

### **Segundos platos (a escoger)**

Paella Parellada

\*

Dorada a la donostiarra con verduras baby  
confitadas a la plancha

\*

Magret de pato a la piedra con manzana encebollada  
y endívia a la brasa

### **Prepostre**

Texturas frías de Gin Tonic

### **Postres (a escoger)**

Brownie con helado de vainilla

\*

Crema catalana

\*

Sorbetes a escoger

### **Bebidas incluidas**

Vino Mas Tarroné D.O. Terra Alta (blanco y negro)  
Agua mineral, Café o infusión  
Copa de cava cortesía de la casa  
Copa de cava cortesía de la casa

**46€ IVA incluido**

---

## Menú Barceloneta

---

### Aperitivo

“Chof de vichyssoise”

### Pica pica

Calamares a la romana con mayonesa de pomelo rosa

\*

Pulpo a la gallega

\*

Morrallita de la barca (pescadito frito)

\*

Coquinas a la plancha

\*

Pan de payés tostado con tomate

### Segundos platos (a escoger)

Arroz caldoso a la marinera

\*

Bacalao de Islandia a la llauna con judías

\*

Entrecot de ternera a la piedra con cremoso de patata y cebolla  
glaseada

### Prepostre

Texturas frías de Gin Tonic

### Postres (a escoger)

Pastel de Lemon Pie

\*

Pastel de Magia negra

\*

Helados a escoger

### Bebidas incluidas

Vino Mas Tarroné D.O. Terra Alta (blanco y negro)

Agua mineral, Café o infusión

Copa de cava cortesía de la casa

**55€ IVA incluido**

---

## *Menú Nova Icària*

---

### **Aperitivo**

“Paté de sardinas con pan tostado”

### **Pica pica**

Pescado marinado a la andaluza

\*

Almejas gallegas a la marinera

\*

Gambitas de arena de la Barceloneta fritas

\*

Anchoas del Cantábrico

\*

Ostras de Bouziques

\*

Pan de payés tostado con tomate

### **Segundos platos (a escoger)**

Arroz caldoso con bogavante o Paella de Bogavante

\*

Suquet de bacalao con patatas

\*

Chuletón de ternera de Girona a la piedra con patatas al “caliu”

### **Prepostre**

Texturas frías de Gin Tonic

### **Postres (a escoger)**

Recuit “Queso fresco artesano” con nueces y miel

\*

Pastel de Milhojas con crema y frambuesas

\*

Helados a escoger

### **Bebidas incluidas**

**Vino Mas Tarroné D.O. Terra Alta (blanco y negro)**

**Agua mineral, Café o infusión**

**Copa de cava cortesía de la casa**

**65€ IVA incluido**