

Aquest establiment romandrà tancat els dies 25 i 26 de desembre de 2025 i l'1 de gener de 2026.

Horari al públic

Dimecres 24: de les 9:30 a les 19:00 hores

Dimecres 31: de les 9:30 a les 18:30 hores

Dimarts 6 de gener de les 9:30 a les 15:00 hores

Per a contactar amb nosaltres

Carrer Consell de Cent, 101

08015 Barcelona

Tel. 93 424 86 42

comandes@beltranmenjars.cat

Encàrrecs

L'encàrrec quedarà confirmat un cop abonada la paga i senyal del 30% de la quantitat total de la comanda.

DARRER DIA PER FER ENCÀRREC O MODIFICACIONS SOBRE UN ENCÀRREC REALITZAT:

- NADAL/ST. ESTEVE: DIUMENGE 21 DE DESEMBRE

- CAP D'ANY: DILLUNS 29 DE DESEMBRE

- REIS: DIUMENGE 4 DE GENER

La cancel·lació de l'encàrrec després d'aquestes dates significa la pèrdua de la paga i senyal.

Beltran
- Catering -

Carta de Nadal 2025



APERITIUS

Canapès 1,2,3,4,10	39,00 € /saf.
Mini entrepans 1,3,4,7,8,10,11 (pernil ibèric; mortadel·la trufada i parmesà; formatge de cabra, nous i melmelada de tomàquet; tonyina, ou dur i pebrot del piquillo)	33,00 € /saf.
Mini croissant de salmó fumat i formatge fresc, pernil ibèric, parmesà ruca i pesto, sobrassada, mel, formatge i pinyons (18 uts) 1,3,4,7,8	33,00 € /saf.
Caviar Nacari 30 gr	78,00 €
Caviar Nacari 50 gr	130,50 €
Foie mi-cuit fet de casa	123,60 € /kg.
Croquetes de la casa de pernil 1,3,7	1,10 € /ut.
Bunyols de bacallà 1,3,4,7	1,20 € /ut.
Calamars a la romana 1,3,4	15,50 € /rac.
Amanida Russa amb maionesa de tòfona i ventresca	10,00 € /rac.
Anxoves del Cantàbric 00 4	15,00 € /saf.
Anxoves del Cantàbric 000 4	21,00 € /saf.
Seitons marinats 4	8,50 € /saf.
Gambeta salada 2	28,00 € /ut.
Salmó noruec pre-tallat (400 gr.) 4	26,00 € /ut.
Salmó noruec pre-tallat (700 gr.) 4	40,00 € /ut.
Safata de cinc formatges amb fruites i melmelades 7,8	46,50 € /ut.
Safata de broquetes de truita de patates amb pernil ibèric 12 ut. 1,3	27,00 € /saf.
Safata de pernil ibèric 300 gr	34,00 € /saf.
Safata de pernil ibèric 500 gr	56,50 € /saf.
Safata de Quiche Lorrain (tartaletes) porros pernil i formatge / espinacs, panses, pinyons i formatge de cabra (18 uts) 1,7,8	28,00 €
Llagostins al court bouillon amb salsa romesco i maionesa de wasabi 16 unitats 1,2,3,6,7,8,10	49,50 €

PRIMERS PLATS

Escudella de Nadal 1,3,7,8,9	9,80 € /rac.
Carn d'olla 1,3,7,8,9 (Verdures del brou de Nadal, cigrons, botifarra blanca i negra, orella, morro, peu, vedella i pilota)	14,50 € /rac.
Escudella Vegana	8,00 € /rac.
Canelons de Sant Esteve 1,7	19,00 € /2 rac.
Canelons de Sant Esteve sense gluten	10,00 € /rac.
Canelons de rap, lluç i gambes 1,2,4,7	20,00 € /2 rac.
Canelons d'espinacs, panses pinyons i mozzarella 1,7	17,00 € /2 rac.
Canelons d'espinacs, panses pinyons i mozzarella sense gluten 7	9,50 € /rac.
Canelons de pollastre de pagès rostit amb tòfona negra 1,7	19,50 € /2 rac.
Crema Royale de llamàntol 2,4,7	21,50 € /rac.
Crema de carabassa amb curry, tofu marinat, oli de taronja i pipes torrades <i>Plat vegà</i> 5,7,8	9,50 € /rac.
Albergínies farcides amb ceps rostits, moniato i daus de prunes <i>Plat vegà</i> 6,7,8	11,80 € /rac.

SEGONS PLATS DE PEIX

Calamars amb farcit de Nadal cuinats i suquet mariner 1,2,3,4,8,9,12	24,00 € /rac.
Cuetes de rap rostides amb ceps 1,4,8,9,12	29,00 € /ut.
Suquet de llamàntol amb patates (400/500 gr.) 1,2,8,9,12	41,00 € /ut.
Bacallà amb prunes, panses i pinyons 1,4,8	21,00 € /rac.
Turbot amb pil pil d'alls tendres, carabassa confitada i pernil ibèric 2,4,7,9,10	24,00 € /rac.
Suprema de lluç amb salsa verda, espàrrecs i ou dur 1,2,3,4,9,12,14	21,00 € /rac.

SEGONS PLATS DE CARN

Pollastre de granja farcit o rostit (4 rac.) 8,12	70,00 € /ut.
Pollastre de pagès farcit o rostit (6/8 rac.) 8,12	110,00 € /ut.
Capó de pagès farcit o rostit (8 rac.) 8,12	165,00 € /ut.
Gall dindi farcit o rostit (8 rac.) 8,12	118,50 € /ut.
Rodó de gall dindi amb farcit de Nadal i rostit (8-10 rac.) 8,12	80,50 € /ut.
Rostit de Nadal d'Heura amb ametlles i bolets <i>Plat vegà</i> 1,6,8,12	15,00 € /rac.
Garri (8/10 rac.) 8,12	152,00 € /ut.
Llom rostit de vedella 8,12	23,50 € /rac.
Espatlla de xai rostida (2 rac.) 8,12	40,00 € /ut.
Cabrit espatlla/cuixa 8,12	28,50 € /rac.
Fricandó de filet de vedella amb ceps 1,8,12	28,00 € /rac.
Guarnicions	
Patates rostides (4/6 rac.) 12	13,50 € /ut.
Prunes, panses, pinyons i orellanes (4/6 rac.) 8	30,00 € /ut.
Guarnició mixta de dolç i salat 8	25,50 € /ut.
Compota de poma (4-6 rac) 2,7	16,50 € /ut.
Puré de patata trufada (4-6 rac) 7	16,50 € /ut.

CAVA BELTRAN BRUT NATURE caixa de 6 ampolles 40,00 €



PER CAP D'ANY 31/12

Sopar cocktail (Mínim per 6 persones, preu per persona 59,50 €)

Meló amb gintònic i lima keffir 12
Assortiment de canapés 1,2,3,4,10
Flor de Tête de Moine amb melmelada de tomàquet 7,8
Bastó air bag amb pernil ibèric 1
Bao de cotxineta pibil, formatge feta i salsa de iogurt 1,3,5,6,7,8,12
Croquetes de ceps confitats 1,3,7,12
Quiche Lorraine amb porros confitats, gorgonzola i bacó 1,3,7
Tàrtar de salmó fumat amb avocat i maionesa de soja i washabi 4,6,7,10,11
Coca d'avocat, formatge fresc, tomàquet confitat i anxova 1,2,4,7
Amanida rusa amb ventresca de tonyina i maionesa de tòfona 2,3,4,7
Mini Caneló de pularda rostida amb betxamel de tòfona i parmesà 1,7
Rolling de rostit de vedella amb tomàquet confitat 1,6
Assortiment de dolços variats 1,3,7,8

MENÚ DE CAP D'ANY Preu: 80,00 € per persona

Aperitiu

Gyoza de gambes a la planxa amb el seu suc 1,6
Ravioli de bacallà confitat i pebrot escalibat 1,3,4,7
Bao de coxineta pibil, formatge feta i salsa de iogurt 1,5,6
Pa rústic de llavors 1
Mantega de tòfona 7

Plats principals

Turbot amb pil pil d'alls tendres, ceps confitats i cremós de carabassa 1,2,3,4,7,12
Melós de vedella rostida a baixa temperatura, milfulls de patata i tòfona i salsa perigaux 1,6,12

Postres

La sorpresa dolça per donar la benvinguda al 2026 1,3,7,8

Al·lèrgens

