



### **Calendari de Nadal**

Els dies 25 i 26 de desembre de 2021 i l'1 de gener de 2022, l'establiment romandrà tancat.

Dijous 6 de gener de 2022, dia de Reis, obrim de 9:30 a 15 h.

### **Horari al públic**

De dilluns a dissabte de 9:30 a 16 h. i de 17 a 21 h.

Diumenges i festius de 9:30 a 15 h.

### **Encàrrecs**

Els encàrrecs es podran recollir el 24, 31 de desembre i 5 de gener fins les 19 h.

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

### **Per contactar amb nosaltres**

Carrer Consell de Cent, 101  
08015 Barcelona  
Tel. 93 424 86 42  
info@beltranmenjars.cat

# Carta de Nadal 2021

## Aperitius

Canapès (20 Ut.)	33 €/saf.
Caviar Nacari (30 gr.)	69 €/ut.
Caviar Nacari (50 gr.)	115 €/ut.
Encenalls espatlla ibèrica d'aglà	100 €/kg.
Foie mi-cuit fet de casa	98 €/kg.
Croquetes de la casa de pernil	1 €/ut.
Anxoves 00 amb oli	12,5 €/saf.
Anxoves 000 amb oli	18,5 €/saf.
Seitons marinats	7 €/saf.
Bunyols de bacallà	1 €/ut.
Gambeta salada (caixa aprox. 500 gr.)	30 €/ut.
Calamars a la romana	14 €/rac.
Llagostins bullits amb romesco i maionesa (16 ut.)	42 €/ut.
Salmó noruec pretallat (700 gr.)	30 €/ut.
Salmó noruec pretallat (400 gr.)	19 €/ut.
Safata de formatges	39 €/ut.

## Primers plats

Escudella de Nadal	7,9 €/rac.
Carn d'olla	11,9 €/rac.
Canelons de Sant Esteve	15,8 €/ 2 rac.
Canelons de Sant Esteve sense gluten	8,5 €/rac.
Canelons d'espínacs, panses i pinyons	15 €/ 2 rac.
Canelons d'espínacs sense gluten	8,5 €/rac.
Canelons de rostit amb ceps i tòfona	16,9 €/ 2 rac.
Terrina de cranc reial (6/8 rac.)	60 €/ut.
Timbal de bou de mar amb verdures marinades i emulsió de safrà	20 €/rac.
Crema royal de llamàntol	20 €/rac.
Crema de carbassa amb curri, tofu marinat, oli de taronja i pipes torrades (plat vegà)	8,5 €/rac.
Albergínies farcides amb ceps rostits, moniato i daus de prunes (plat vegà)	8,5 €/rac.

## Segons plats de peix

Calamars amb farcit de Nadal i suquet mariner	19,5 €/rac.
Cuetes de rap rostides amb ceps	25,5 €/ut.
Suquet de llamàntol amb patates (400/500 gr.)	38,5 €/ut.
Bacallà amb prunes, panses i pinyons	18,5 €/rac.
Llenguado farcit de gambes i bolets	26,9 €/rac.

## Segons plats de carn

Pollastre de granja farcit o rostit (4 rac.)	57 €/ut.
Pollastre de pagès farcit o rostit (6/8 rac.)	92 €/ut.
Capó de pagès farcit o rostit (8 rac.)	142 €/ut.
Gall d'indi farcit o rostit (8 rac.)	92 €/ut.
Ànec rostit amb taronja i ratafia	19 €/rac.
Rodó de gall d'indi amb farcit de Nadal i rostit (8/10 rac.)	70 €/ut.
Garrí (8/10 rac.)	139 €/ut.
Llom rostit de vedella	19 €/rac.
Espatlla de xai rostida (2 rac.)	39 €/ut.
Cabrit cuixa/espatlla	26 €/ut.
Mar i muntanya amb gambes	22 €/rac.
Fricandó de filet de vedella amb ceps	24,9 €/rac.



# 2021

## Per Cap D'Any 31/12

Canapès	
Assortiment variat (safates de 20 ut.)	33 €/saf.
Mini entrepans	
Assortiment variat (safates de 20 ut.)	32 €/saf.
Pernil ibèric	
Mortadel·la trufada i parmesà	
Formatge de cabra	
Nous i melmelada de tomàquet	
Tonyina, ou dur i pebrot del piquillo	
Gots	
Assortiment variat (safates de 12 ut.)	32 €/saf.
Tàrtar de salmó i guacamole	
Esqueixada	
Hummus amb formatge de cabra	
Amanida cocktail de llagostins	
Safates	
Broquetes de truita de patates amb pernil ibèric (12 ut.)	22 €/saf.
Encenalls de pernil ibèric (300 gr.)	30 €/saf.
Encenalls de pernil ibèric (500 gr.)	50 €/saf.
Assortiment de formatges (6 rac.)	42 €/saf.
Assortiment d'embotits ibèrics (4 rac.)	45 €/saf.
Coques	
Escalivada amb tonyina i anxoves	
Sencera (8 rac.)	30 €/ut.
Mitja (4 rac.)	18 €/ut.
Mozzarella, pesto, ruca i pernil	
Sencera (8 rac.)	30 €/ut.
Mitja (4 rac.)	18 €/ut.
Quiches	
Salmó fumat i bròquil (8 rac.)	30 €/ut.
Formatge emental amb pernil i xampinyons (8 rac.)	30 €/ut.
Porros amb formatge brie i pernil (8 rac.)	30 €/ut.
Guarnicions	
Patatetes rostides (4/6 rac.)	16 €/ut.
Prunes, panses i pinyons (4/6 r.)	29 €/ut.
Guarnició mixta de dolç i salat	25 €/ut.
Compota de poma (500 ml.)	15 €/ut.
Puré de patata trufada (500 ml.)	15 €/ut.

## Menú de Cap d'Any

Preu 65 € per persona

### Aperitius

Llauneta de salmó salvatge marinat i verdures escabexades  
Ensaladilla de bou de mar  
Bao de costella de porc confitada durant 12 hores  
Pa de massa mara amb llavors  
Mantega de tòfona

### Plats principals

Suprema de lluç de palangre amb carbonara de ceps, carbassa i espàrrecs verds  
Entrecot de vedella Angus amb mil·lufles de patata, tòfona i salsa Périgueux

### Postres

Pastisset especial de Cap d'Any

## Els nostres torrons artesans

Alacant  
Anacard caramel·litzat, ametlles i te matcha  
Crema Cremada  
Gianduja i peta crispies  
Praliné d'avellanes, quicos i crispies de gerds  
Xocolata negra i whisky  
Xixona

## Panettone Scarpato i Filippi

Clàssic amb panses i fruita confitada  
Xocolata i taronja  
Crema de grappa amb pera i farcit de xocolata  
Amb figues i xocolata  
Crema de Marron Glacé  
Crema de ron i farcit de xocolata  
Panses al champagne  
Panses amb crema de grappa  
Poma amb canyella  
Llimona amb xocolata blanca  
Tutti frutti

## Vins, caves i licors

Els oferim una acurada selecció de vins, caves i licors per aquestes festes. Consulti els nostres lots i promocions.