

Calendari de Nadal

Els dies 25, 26 i 27 de desembre i l'1 de gener, l'establiment romandrà tancat.

Dimecres 6 de gener dia de Reis obrim de 9 a 15 h.



Per contactar amb nosaltres

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



Horari al públic

De dilluns a dissabte
de 8:30 a 20:30 h.

Diumenges i festius
de 9:30 a 15:30 h.

Recolida d'encàrrecs

Els dies 24 i 31 de desembre i
5 de gener, des de les
10 h. fins les 19 h.

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

En cas d'anul·lació de l'encàrrec
10 dies abans de la data de recollida,
no es reemborsarà la paga i senyal.



Carta de Nadal 2020

Aperitius

Canapès (20 Ut.)	32,00 €/saf.
Caviar Nacari (30 gr.)	69,00 €/ut.
Caviar Nacari (50 gr.)	115,00 €/ut.
Encenalls espatlla ibèrica d'aglà	100,00 €/kg.
Foie mi-cuit fet de casa	98,00 €/kg.
Croquetes de la casa de pernil	1,00 €/ut.
Anxoves 00 amb oli	12,50 €/saf.
Seitons marinats	7,00 €/saf.
Bunyols de bacallà	1,00 €/ut.
Gambeta salada (caixa aprox. 500 gr.)	28,00 €/ut.
Calamars a la romana	14,00 €/rac.
Llagostins bullits amb romesco i maionesa (16 ut.)	42,00 €/ut.
Salmó noruec pretallat (700 gr.)	30,00 €/ut.
Salmó noruec pretallat (400 gr.)	19,00 €/ut.
Safata de formatges	39,00 €/ut.

Primers plats

Escudella de Nadal	6,90 €/rac.
Carn d'olla	9,50 €/rac.
Canelons de Sant Esteve	6,80 €/rac.
Canelons de Sant Esteve sense gluten	7,50 €/rac.
Canelons de salmó i llagostins	8,00 €/rac.
Canelons d'espínacs, panses, pinyons i mozz.	6,50 €/rac.
Canelons d'espínacs sense gluten	7,50 €/rac.
Canelons de rostit amb ceps i tòfona	7,50 €/rac.
Terrina de salmó confitat i llagostins (6/8 rac.)	60,00 €/ut.
Timbal de bou de mar amb verduretes marinades i emulsió de safrà	20,00 €/rac.
Crema royal de llamàntol	20,00 €/rac.
Crema de carbassa amb curri, tofu marinat, oli de taronja i pipes torrades (plat vegà)	8,00 €/rac.
Albergínies farcides amb ceps rostits, moniato i daus de prunes (plat vegà)	7,50 €/rac.

Segons plats de peix

Calamars amb farcit de Nadal i suquet mariner	19,50 €/rac.
Cuetes de rap rostides amb ceps	24,50 €/ut.
Suquet de llamàntol amb patates (400/500 gr.)	38,50 €/ut.
Bacallà amb prunes, panses i pinyons	18,50 €/rac.
Llenguado farcit de gambes i bolets	26,00 €/rac.

Segons plats de carn

Pollastre de granja farcit o rostit (4 rac.)	55,00 €/ut.
Pollastre de pagès farcit o rostit (6/8 rac.)	89,00 €/ut.
Capó de pagès farcit o rostit (8 rac.)	138,00 €/ut.
Gall d'indi farcit o rostit (8 rac.)	89,00 €/ut.
Ànec rostit amb taronja i ratafia	18,00 €/rac.
Rodó de gall d'indi amb farcit de Nadal i rostit (8/10 rac.)	68,00 €/ut.
Garrí (8/10 rac.)	137,00 €/ut.
Llom rostit de vedella	17,00 €/rac.
Espatlla de xai rostida (2 rac.)	38,00 €/ut.
Cabrit cuixa/espatlla	24,00 €/ut.
Mar i muntanya amb gambes	20,00 €/rac.
Fricandó de filet de vedella amb ceps	24,00 €/rac.

Carta de Nadal



Per Cap D'Any 31/12

Canapès	
Assortiment variat (safates de 20 ut.)	32,00 €/saf.
Mini entrepans	
Assortiment variat (safates de 20 ut.)	32,00 €/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 20 ut.)	32,00 €/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.)	22,00 €/saf.
Encenalls de pernil ibèric (300 gr.)	30,00 €/saf.
Encenalls de pernil ibèric (500 gr.)	50,00 €/saf.
Assortiment de formatges (6 rac.)	39,00 €/saf.
Assortiment d'embotits ibèrics (4 rac.)	45,00 €/saf.
Coques	
Escalivada amb tonyina i anxoves	
Sencera (8 rac.)	30,00 €/ut.
Mitja (4 rac.)	18,00 €/ut.
Mozzarella, pesto, ruca i pernil	
Sencera (8 rac.)	30,00 €/ut.
Mitja (4 rac.)	18,00 €/ut.
Quiches	
Salmó fumat i bròquil (8 rac.)	30,00 €/ut.
Formatge emental amb pernil i xampinyons (8 rac.)	30,00 €/ut.
Porros amb formatge brie i pernil (8 rac.)	30,00 €/ut.
Guarnicions	
Patatetes rostides (4/6 rac.)	16,00 €/ut.
Prunes, panses i pinyons (4/6 r.)	29,00 €/ut.
Guarnició mixta de dolç i salat	25,00 €/ut.
Compota de poma (500 ml.)	15,00 €/ut.
Puré de patata trufada (500 ml.)	15,00 €/ut.

Menú de Cap d'Any

Preu 58 € per persona

Aperitius

Terrina de ritllet de poularda rostida, poma i fruites seques
Bombó de torró de Xixona i foie
Uramaki de tartar de salmó amb reducció de salsa ponzu
Royal de llamàntol amb caviar
Pa i mantega de tòfona

Plats principals

Llobarro salvatge amb musclos, espinacs a la taronja i parmentier de xirivía.
Filet de vedella amb salsa Périgueux i cremós de patata

Postres

Pastisset especial de Cap d'Any

Els nostres torrons artesans

Alacant
Crema Cremada
Cruixent de xocolata amb taronja i avellanes
Marc de cava
Praliné i músic
Xocolata trufada i whisky
Xocolata extra bitter amb ametlles
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.