

BAR MUY BUENAS

PARA ENTRAR EN MATERIA

Tosta de caballa en escabeche con setas de temporada	9,8€
Buñuelos de bacalao	10,5€
Bomba melosa de ternera con alioli y romesco	7,5€
Anchoas de L'Escala (3 filetes)	7,5€
Croquetas de jamón o rustido (3ud)	7,5€
Bull de lengua	5,5€
Longaniza de payés	6,0€
Tabla de quesos catalanes	17,0€
Pan con tomate	3,5€

DE CUCHILLO Y TENEDOR

Pollo a la catalana	14,8€
Bacalao a la llauna	18,5€
Fricandó del Muy Buenas	15,5€
Los canelones tradicionales de carne	14,0€
Salteado de calamares con alcachofas	16,0€
Canelones de espinacas con su bechamel verde	13,5€

PLATILLOS

Nuestra ensaladilla rusa	7,5€
Pulpo frito con samfaina fría, olivas y piñones	14,9€
Clotxa del Ebro con escalivada y sardina ahumada	9,0€
Mejillones al cava	11,5€
Esqueixada de bacalao con olivas negras muertas	13,5€
Ensalada de tomates asados, bonito en escabeche y aceitunas	12,9€

DE CUCHARA

Albóndigas con sepia	15,0€
Suquet de pescado de roca con gambas	17,0€
Tortilla en salsa	12,7€
Cap i pota con garbanzos y tripa	13,5€
Civet de ciervo	19,5€
Pies de cerdo guisados con setas	14,0€

"La cocina catalana es un reflejo de sus paisajes y sus gentes. Es una cocina mediterránea de litoral y una cocina de tierra adentro, de huerto y payés, una cocina de montaña y una de ciudad, una cocina obrera e industrial.

Cocina del sofrito y la escalivada, de la cazuela y el rescoldo, del asado y del mano de mortero.

Todas confluyen y conforman la riqueza de la cocina catalana."