



PER PICAR I COMPARTIR
PARA PICAR Y COMPARTIR

Calamars a la romana · *Calamares a la romana* · 11,00 €

⊗ Calamarcets a la graella amb all i julivert · *Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil* · 10,00 €

Xipirons fregits · *Chipirones fritos* · 11,00 €

⊗ Gambes a l'all · *Gambas al ajillo* · 9,50 €

⊗ Anxoves · *Anchoas* · 0,80 €/u

Olives · *Aceitunas* · 2,50 €

Salmó fumat Benfumat® · *Salmón ahumado Benfumat®* · 13,00 €

⊗ Ous remenats amb espàrrecs de marge i llagostins · 8,00 €

⊗ *Huevos revueltos con espárragos trigueros y langostinos*

⊗ Musclos i cloïsses al vapor · *Mejillones y almejas al vapor* · 11,50 €

⊗ Pernil ibèric DO Guijuelo · *Jamón ibérico DO Guijuelo* · 15,00 €

Pa · *Pan* · 1,00 €

Pa amb tomàquet · *Pan con tomate* · 1,50 €



PLAT RECOMANAT
PLATO RECOMENDADO

Pica-pica de peix i marisc

Musclos i cloïsses al vapor, gambes a l'all, fregit variat i marisc a la graella

Pica-pica de pescado y marisco

Mejillones y almejas al vapor, gambas al ajillo, fritos variados y marisco a la parrilla

32,00 € / persona

(IVA inclòs · IVA incluido)



PLATS CAN CULLERETES 1786

PLATOS CAN CULLERETES 1786

⊗ Arròs a la cassola (nomès dijous, diumenges i festius al migdia) · 9,50 €

⊗ *Arroz a la cazuela (sólo jueves, domingos y festivos al mediodía)*

⊗ Paella especial de peix, carn i marisc · 17,00 €

⊗ *Paella especial de pescado, carne y marisco*

Canelons “els de sempre” · 8,50 €

Canelones “los de siempre”

Canelons d'espinaacs amb brandada de bacallà · 9,50 €

Canelones de espinacas con brandada de bacalao

⊗ Espinaacs a la catalana (saltejats amb pernil, panses i pinyons) · 7,00 €

⊗ *Espinacas a la catalana (salteadas con jamón, pasas y piñones)*

Jarret de vedella amb rovellons · 9,50 €

Jarrete de ternera con rovellones

Civet de porc-senglar · 11,00 €

Civet de jabalí

⊗ Graellada de peix i marisc amb llagosta · 20,00 €

⊗ *Parrillada de pescado y marisco con langosta*

⊗ Botifarra amb mongetes · 10,00 €

⊗ *Butifarra con judías*

La sarsuela marinera que feia l'Avi Sisco · 18,00 €

La zarzuela marinera que hacía el Avi Sisco

Escudella catalana · 5,50 €

Lluç fresc amb salsa de crancs · 15,00 €

Merluza con salsa de cangrejos

Peu de porc guisat al cava · 10,00 €

Pie de cerdo guisado al cava



ATENCIÓ AL·LÈRGICS

La maionesa i l'all i oli els fem amb llet i no tenen ou.
La salsa romesco i tots els guisats (menys la samfaina) tenen gluten.

Els pastissos de rovellons, salmó i espinaacs van acompanyats
d'espinaacs de pasta, aviseu al cambrer/a si sou al·lèrgics al gluten.

Els nostres peixos i carns cuinats a la graella no contenen gluten.

La guarnició dels peixos a la graella és patata bullida.

Les patates fregides es fan en fregidora que pot tenir farines,
aviseu al cambrer/a per fer-les en oli separat.

ATENCIÓN ALÉRGICOS

La mayonesa y el “all i oli” los hacemos con leche y no contienen huevo.

La salsa romesco y todos los guisos (menos la sanfaina) contienen gluten.

*Los pasteles de rovellones, salmón y espinacas van acompañados
de espirales de pasta, notifique a su camarero/a si tiene alergia al gluten.*

Nuestros pescados y carnes cocinados a la parrilla no contienen gluten.

La guarnición de los pescados a la parrilla es patata hervida.

*Las patatas fritas se cocinan en fregidora que puede contener harinas,
notifique a su camarero/a para que se las hagan en aceite separado.*

ENTRANTS

ENTRANTES

Sopa de peix i marisc · *Sopa de pescado y marisco* · 5,50 €

⊗ Consomé amb rovell d'ou · *Consomé con yema* · 5,00 €

⊗ Amanida Culleretes (mesclum, espàrrec, olives, pastanaga, ou, pebrot, tomàquet, pernil) · 7,00 €

⊗ *Ensalada Culleretes (mezclum, espárrago, aceitunas, zanahoria, huevo, pimiento, tomate, jamón)*

⊗ Amanida de formatge de cabra, codonyat, nous i vinagreta de mel · 8,00 €

⊗ *Ensalada de queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta de miel*

Endívies al roquefort o amanida d'endívies · *Endivias al roquefort o en ensalada* · 8,00 €

⊗ Amanida de rúcula, canonges, parmesà, nous i pernil d'ànec · 8,00 €

⊗ *Ensalada de rúcula, canónigos, parmesano, nueces y jamón de pato*

⊗ Cabdells amb tonyina i anxoves · *Cogollos con atún y anchoas* · 8,00 €

Amanida d'espaguetis i llagostins · *Ensalada de espaguetis y langostinos* · 8,00 €

⊗ Pinya o meló amb pernil ibèric DO Guijuelo · *Piña o melón con jamón ibérico DO Guijuelo* · 9,00 €

⊗ Espàrrecs DO Navarra amb maionesa · *Espárragos DO Navarra con mayonesa* · 11,00 €

⊗ Amanida de tomàquet, mozzarella i llagostins · *Ensalada de tomate, mozzarella y langostinos* · 8,50€

⊗ Pèsols saltejats amb pernil · *Guisantes salteados con jamón* · 7,00 €

Pastís de rovellons · *Pastel de rovellones* · 6,50 €

Pastís de salmó fresc amb salsa de caviar · *Pastel de salmón con salsa de caviar* · 6,50 €

Pastís d'espínacs i gambes · *Pastel de espinacas y gambas* · 6,50 €



PEIXOS

PESCADOS

Freginada de la casa de peix i marisc · *Fritada de la casa de pescado y marisco* · 17,00 €

Lluç fresc a la romana o a la graella · *Merluza fresca a la romana o plancha* · 15,00 €

Filets de rap a la romana · *Filetes de rape a la romana* · 13,00 €

⊗ Orada al forn amb patates, ceba i tomàquet · *Dorada al horno con patatas, cebolla y tomate* · 16,50 €

⊗ Gambes o llagostins a la graella · *Gambas o langostinos a la plancha* · 16,50 €

⊗ Salmó fresc a la graella · *Salmón fresco a la plancha* · 13,50 €

Llenguado amb salsa d'ametlles o a la graella · *Lenguado con salsa de almendras o a la plancha* · 16,00 €

⊗ Rap a la graella · *Rape a la plancha* · 16,00 €



CARNS

CARNES

Ànec guisat amb prunes · *Pato guisado con ciruelas* · 11,00 €

Garrí a la catalana · *Lechón a la catalana* · 17,50 €

⊗ Entrecot de vedella amb xampinyons · *Entrecot de ternera con champiñones* · 17,00 €

Filet de vedella al pebre verd amb xampinyons o a la graella · 19,00 €
Solomillo de ternera a la pimienta verde con champiñones o a la plancha

⊗ Conill a la graella amb all i oli · *Conejo a la plancha con "all i oli"* · 9,50 €

Costelles de xai amb patates fregides · *Costillas de cordero con patatas fritas* · 9,50 €

⊗ Cuixa de xai rostit al forn amb patates, ceba i tomàquet · 15,50 €
Ternasco asado con patatas, cebolla y tomate

⊗ ½ Espatlla de xai al forn amb patates, ceba i tomàquet · 17,50 €
⊗ ½ *Espalda de cordero al horno con cebolla, patatas y tomate*

½ Pollastre rostit Can Culleretes · ½ *Pollo asado Can Culleretes* · 8,50 €

⊗ Pollastre guisat amb samfaina · *Pollo guisado con sanfaina* · 8,50 €

Bistec de vedella amb patates fregides · *Bistec de ternera con patatas fritas* · 7,50 €

Llom de porc amb patates fregides · *Lomo de cerdo con patatas fritas* · 7,50 €



ATENCIÓ AL·LÈRGICS

La maionesa i l'all i oli els fem amb llet i no tenen ou.
La salsa romesco i tots els guisats (menys la samfaina) tenen gluten.
Els pastissos de rovellons, salmó i espinacs van acompanyats d'espírels de pasta, aviseu al cambrer/a si sou al·lèrgics al gluten.
Els nostres peixos i carns cuinats a la graella no contenen gluten.
La guarnició dels peixos a la graella és patata bullida.
Les patates fregides es fan en fregidora que pot tenir farines, aviseu al cambrer/a per fer-les en oli separat.

ATENCIÓN ALÉRGICOS

*La mayonesa y el "all i oli" los hacemos con leche y no contienen huevo.
La salsa romesco y todos los guisos (menos la sanfaina) contienen gluten.
Los pasteles de rovellones, salmón y espinacas van acompañados de espirales de pasta, notifique a su camarero/a si tiene alergia al gluten.
Nuestros pescados y carnes cocinados a la parrilla no contienen gluten.
La guarnición de los pescados a la parrilla es patata hervida.
Las patatas fritas se cocinan en freidora que puede contener harinas, notifique a su camarero/a para que se las hagan en aceite separado.*