



APPETIZERS TO SHARE PARA PICAR Y COMPARTIR

Battered squid rings · *Calamares a la romana* · 11,00 €

⊗ Grilled squid with garlic and parsley · *Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil* · 10,00 €

Fried baby squid · *Chipirones fritos* · 11,00 €

⊗ Garlic shrimp · *Gambas al ajillo* · 9,50 €

⊗ Anchovies · *Anchoas* · 0,80 €/u

Olives · *Aceitunas* · 2,50 €

Smoked salmon Benfumat® · *Salmón ahumado Benfumat®* · 13,00 €

⊗ Scrambled eggs with wild asparagus and prawns · 8,00 €

⊗ *Huevos revueltos con espárragos trigueros y langostinos*

⊗ Steamed mussels and clams · *Mejillones y almejas al vapor* · 11,50 €

⊗ DO Guijuelo Iberian ham · *Jamón ibérico DO Guijuelo* · 15,00 €

Bread · *Pan* · 1,00 €

Tomato-rubbed bread · *Pan con tomate* · 1,50 €



SUGGESTED DISH PLATO RECOMENDADO

Fish and seafood appetizer

Steamed mussels and clams, garlic shrimp, fried small fish and grilled seafood

Pica-pica de pescado y marisco

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

32,00 € /person

(including VAT · IVA incluido)



1786 CAN CULLERETES DISHES

PLATOS CAN CULLERETES 1786

- ⊗ Rice casserole (only served on Thursdays, Sundays and holidays at lunch) · 9,50 €
 - ⊗ *Arroz a la cazuela (sólo jueves, domingos y festivos al mediodía)*

- ⊗ Special seafood, meat and fish paella · 17,00 €
 - ⊗ *Paella especial de pescado, carne y marisco*

Traditional cannelloni · 8,50 €
Canelones “los de siempre”

Cod brandade and spinach cannelloni · 9,50 €
Canelones de espinacas con brandada de bacalao

- ⊗ Catalan-style spinach (stir-fried with ham, raisins and pine nuts) · 7,00 €
 - ⊗ *Espinacas a la catalana (salteadas con jamón, pasas y piñones)*

Veal knuckle with milk cap mushrooms · 9,50 €
Jarrete de ternera con rovellones

Wild boar stew · 11,00 €
Civet de jabalí

- ⊗ Grilled fish, seafood and spiny lobster · 20,00 €
 - ⊗ *Parrillada de pescado y marisco con langosta*

- ⊗ Pork sausage with white beans · 10,00 €
 - ⊗ *Butifarra con judías*

Fish and seafood stew in the style of Grandfather Sisco · 18,00 €
La zarzuela marinera que hacía el Avi Sisco

Catalan meat and vegetable broth · 5,50 €
Escudella

Fresh hake with crab sauce · 15,00 €
Merluza con salsa de cangrejos

Cava-stewed pig's trotters · 10,00 €
Pie de cerdo guisado al cava



FOOD ALLERGY WARNING

Mayonnaise and garlic sauce are made with milk and no eggs.
Romesco sauce and all of the stews (except for ratatouille) contain gluten.
Spinach, salmon, and milk cap mushroom mousses are garnished with pasta twists. Please inform your server if you have a gluten allergy.
Our grilled fish and meat dishes are gluten-free.
Grilled fish dishes are garnished with boiled potatoes.
Frying pan used for French fries may contain traces of flour.
Please inform your server to have them fried in separate oil.

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 sanfaïna) 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.*

STARTERS

ENTRANTES

Fish and seafood soup · *Sopa de pescado y marisco* · 5,50 €

⊗ Consommé with egg yolk · *Consomé con yema* · 5,00 €

⊗ Culleretes salad (mesclun, asparagus, olives, carrot, egg, pepper, tomato, ham) · 7,00 €

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

⊗ Walnut, quince paste and goat cheese salad with honey vinaigrette · 8,00 €

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

Endive and Roquefort salad or Endive salad · *Endivias al roquefort o en ensalada* · 8,00 €

⊗ Duck ham, walnut, Parmesan, mâche and rocket salad · 8,00 €

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

⊗ Lettuce hearts with tuna and anchovies · *Cogollos con atún y anchoas* · 8,00 €

Prawn and spaghetti salad · *Ensalada de espaguetis y langostinos* · 8,00 €

⊗ Pineapple or melon and DO Gujuelo Iberian ham · *Piña o melón con jamón ibérico DO Gujuelo* · 9,00 €

⊗ DO Navarra asparagus with mayonnaise · *Espárragos DO Navarra con mayonesa* · 11,00 €

⊗ Prawn, mozzarella and tomato salad · *Ensalada de tomate, mozzarella y langostinos* · 8,50 €

⊗ Stir-fried green peas with ham · *Guisantes salteados con jamón* · 7,00 €

Milk cap mushroom mousse · *Pastel de rovellones* · 6,50 €

Fresh salmon mousse with caviar sauce · *Pastel de salmón con salsa de caviar* · 6,50 €

Shrimp and spinach mousse · *Pastel de espinacas y gambas* · 6,50 €



FISH

PESCADOS

Homemade fried fish and seafood · *Fritada de la casa de pescado y marisco* · 17,00 €

Grilled or battered fresh hake · *Merluza fresca a la romana o plancha* · 15,00 €

Battered monkfish fillets · *Filetes de rape a la romana* · 13,00 €

⊗ Baked gilthead bream with potatoes, onions and tomatoes · *Dorada al horno con patatas, cebolla y tomate* · 16,50 €

⊗ Grilled shrimp or prawns · *Gambas o langostinos a la plancha* · 16,50 €

⊗ Grilled fresh salmon · *Salmón fresco a la plancha* · 13,50 €

Sole with almond sauce or grilled · *Lenguado con salsa de almendras o a la plancha* · 16,00 €

⊗ Grilled monkfish · *Rape a la plancha* · 16,00 €



MEAT CARNES

Roasted duck with prunes · *Pato guisado con ciruelas* · 11,00 €

Catalan-style roasted suckling pig · *Lechón a la catalana* · 17,50 €

⊗ Veal rib eye steak and champignons · *Entrecot de ternera con champiñones* · 17,00 €

Veal tenderloin steak with green pepper sauce and champignons or grilled · 19,00 €
Solomillo de ternera a la pimienta verde con champiñones o a la plancha

⊗ Grilled lapin with garlic sauce · *Conejo a la plancha con "all i oli"* · 9,50 €

Lamb chops and fries · *Costillas de cordero con patatas fritas* · 9,50 €

⊗ Roasted leg of lamb with potatoes, onions and tomatoes · 15,50 €
Ternasco asado con patatas, cebolla y tomate

⊗ ½ Roasted shoulder of lamb with potatoes, onions and tomatoes · 17,50 €
⊗ ½ *Espalda de cordero al horno con cebolla, patatas y tomate*

½ Roasted chicken Can Culleretes-style · ½ *Pollo asado Can Culleretes* · 8,50 €

⊗ Stewed chicken with ratatouille · *Pollo guisado con sanfaina* · 8,50 €

Grilled veal steak and fries · *Bistec de ternera con patatas fritas* · 7,50 €

Pork loin and fries · *Lomo de cerdo con patatas fritas* · 7,50 €



FOOD ALLERGY WARNING

Mayonnaise and garlic sauce are made with milk and no eggs.
Romesco sauce and all of the stews (except for ratatouille) contain gluten.
Spinach, salmon, and milk cap mushroom mousses are garnished with pasta twists. Please inform your server if you have a gluten allergy.
Our grilled fish and meat dishes are gluten-free.
Grilled fish dishes are garnished with boiled potatoes.
Frying pan used for French fries may contain traces of flour.
Please inform your server to have them fried in separate oil.

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.*