



MENÚS PER A GRUPS · MENÚS PARA GRUPOS · GROUP MENUS





MENÚ PER A GRUPS 1 · MENÚ PARA GRUPOS 1 · GROUP MENU NO. 1

PER PICAR I COMPARTIR · PARA PICAR Y COMPARTIR · APPETIZERS TO SHARE

Pernil ibèric DO Guijuelo
Jamón ibérico DO Guijuelo · DO Guijuelo Iberian ham

Gambes a l'all
Gambas al ajillo · Garlic shrimp

Croquetes de bacallà
Croquetas de bacalao · Cod croquettes

Calamars a la romana
Calamares a la romana · Battered squid rings

Cabdells amb tonyina i anxoves
Cogollos con atún y anchoas · Lettuce hearts with tuna and anchovies

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Jarret de vedella amb rovellons
Jarrete de ternera con rovellones · Veal knuckle with milk cap mushrooms

Botifarra amb mongetes
Butifarra con judías · Pork sausage with white beans

Entrecot de vedella amb guarnició
Entrecot de ternera con guarnición · Veal rib eye steak with garnish

Bacallà al forn
Bacalao al horno · Baked cod

Graellada de peix i marisc
Parrillada de pescado y marisco · Grilled fish and seafood

Civet de porc-senglar
Civet de jabalí · Wild boar stew

Freginada de la casa de peix i marisc
Fritada de la casa de pescado y marisco · Homemade fried fish and seafood

Llagostins a la graella
Langostinos a la plancha · Grilled prawns

POSTRES I CAFÈ · POSTRE Y CAFÉ · DESSERT & COFFEE

Flam amb nata · Sorbet de limona · Gelat de crocant
Flan con nata · Sorbete de limón · Helado de crocanti
Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Crocanti ice cream

Pa, aigua mineral, vi* blanc, negre o rosat
Pan, agua mineral, vino blanco, negro o rosado*
*Bread, mineral water, white, red or rosé wine**

31,00 €

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)

*Una ampolla de vi cada 4 persones · Una botella de vino por cada 4 comensales · Bottle of wine for four people



MENÚ PER A GRUPS 2 · MENÚ PARA GRUPOS 2 · GROUP MENU NO. 2

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS

Amanida Culleretes
Ensalada Culleretes · Culleretes salad

Amanida d'espaguetis i llagostins
Ensalada de espaguetis y langostinos · Prawn and spaghetti salad

Pastís de rovellons
Pastel de rovellones · Milk cap mushroom mousse

Sopa de peix o Escudella o Gaspaxo (estiu)
Sopa de pescado o Escudella o Gazpacho (verano)
Fish soup or Catalan meat & vegetable broth or Gazpacho (summer)

Espinacs a la catalana (saltejats amb pernil, panses i pinyons)
Espinacas a la catalana (salteadas con jamón, pasas y piñones)
Catalan-style spinach (stir-fried with ham, raisins and pine nuts)

Canelons “els de sempre”
Canelones “los de siempre” · Traditional cannelloni

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Jarret de vedella amb rovellons
Jarrete de ternera con rovellones · Veal knuckle with milk cap mushrooms

Ànec amb prunes
Pato con ciruelas · Roasted duck with prunes

½ Pollastre rostit Can Culleretes o guisat amb samfaina
½ Pollo asado Can Culleretes o guisado con sanfaina
½ Roasted chicken Can Culleretes-style or stewed with ratatouille

Peu de porc guisat al cava
Pie de cerdo guisado al cava · Cava-stewed pig's trotters

Lluç fresc amb salsa de crancs o a la romana o a la graella
Merluza con salsa de cangrejo o a la romana o a la plancha · Grilled or battered or with crab sauce fresh hake

Calamars a la romana
Calamares a la romana · Battered squid rings

Calamarcets a la graella amb all i julivert
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil · Grilled squid with garlic and parsley

POSTRES I CAFÈ · POSTRE Y CAFÉ · DESSERT & COFFEE

Gelat de crocant
Helado de crocanti · Crocanti ice cream

Pa, aigua mineral, vi* blanc, negre o rosat
Pan, agua mineral, vino blanco, negro o rosado · Bread, mineral water, white, red or rosé wine**

25,50 €

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)

*Una ampolla de vi cada 4 persones · Una botella de vino por cada 4 comensales · Bottle of wine for four people



MENÚ PER A GRUPS 3 · MENÚ PARA GRUPOS 3 · GROUP MENU NO. 3

APERITIU · APERITIVO · WELCOME DRINK

Copa de cava
Copa de cava · Glass of cava

PER PICAR I COMPARTIR · PARA PICAR Y COMPARTIR · APPETIZERS TO SHARE

Pernil ibèric DO Guijuelo
Jamón ibérico DO Guijuelo · DO Guijuelo Iberian ham

Gambes a l'all
Gambas al ajillo · Garlic shrimp

Calamars a la romana
Calamares a la romana · Battered squid rings

Llagostins cuits
Langostinos cocidos · Cooked prawns

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE (A TRIAR AMB ANTEL·LACIÓ · A ELEGIR CON ANTELACIÓN · TO CHOOSE IN ADVANCE)

Rap a la marinera
Rape a la marinera · Monkfish à la marinère

Garrí a la catalana
Lechón a la catalana · Catalan-style roasted suckling pig

POSTRES, CAFÈ I LICOR POSTRE, CAFÉ Y LICOR · DESSERT, COFFEE & LIQUEUR

Crema catalana · Flan amb nata · Sorbet de limona · Gelat de crocant
Crema catalana · Flan con nata · Sorbete de limón · Helado de crocanti
Catalan cream · Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Crocanti ice cream

Pa, aigua mineral, vi* blanc, negre o rosat
Pan, agua mineral, vino blanco, negro o rosado*
*Bread, mineral water, white, red or rosé wine**

37,50€

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)



PICA - PICA DE PEIX I MARISC PER A GRUPS

PICA-PICA DE PESCADO Y MARISCO PARA GRUPOS · FISH AND SEAFOOD APPETIZER FOR GROUPS

PRIMER PLAT · PRIMER PLATO · 1ST APPETIZER

Musclos i cloïsses al vapor
Gambes a l'all
Mejillones y almejas al vapor
Gambas al ajillo
Steamed mussels and clams
Garlic shrimp

SEGON PLAT · SEGUNDO PLATO · 2ND APPETIZER

Fregit variat: filets de rap, calamars i llagostins
Frito variado: filetes de rape, calamares y langostinos
Battered monkfish fillets, squid rings and prawns

TERCER PLAT · TERCER PLATO · 3TH APPETIZER

Graella variada: ½ llagosta, gambes, llangostins, escamarlà i calamarcets
Parrilla variada: ½ langosta, gambas, langostinos, cigala y calamarcitos
Grilled ½ lobster, shrimp, prawns, Norway lobster and squid

POSTRES I CAFÈ · POSTRE Y CAFÉ · DESSERT & COFFEE

Crema catalana · Flam amb nata · Sorbet de limona · Gelat de crocant
Crema catalana · Flan con nata · Sorbete de limón · Helado de crocanti
Catalan cream · Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Crocanti ice cream

Pa, aigua mineral, vi* blanc, negre o rosat del Celler Més Que Paraules (DO Pla de Bages)
Pan, agua mineral, vino blanco, negro o rosado de la Bodega Més Que Paraules (DO Pla de Bages)*
Bread, mineral water, white, red or rosé wine from Més Que Paraules Winery (DO Pla de Bages)*

40,50€

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)

*Una ampolla de vi cada 4 persones · Una botella de vino por cada 4 comensales · Bottle of wine for four people



MENÚ ESPECIAL 1786 · SPECIAL MENU 1786

Canelons d'espínacs amb brandada de bacallà
Canelones de espinacas y brandada de bacalao
Cod brandade and spinach cannelloni

Amanida de rúcula, canonges, parmesà, nous i pernil d'ànec
Ensalada de rúcula, canónigos, parmesano, nueces y jamón de pato
Duck ham, walnut, Parmesan, mâche and rocket salad

Escalivada tèbia amb formatge de cabra
Escalivada tibia con queso de cabra
Warm roasted pepper, aubergine and onion with goat cheese

Faves a la catalana
Habas a la catalana · Broad beans with blood sausage and bacon

Amanida de formatge de cabra, codonyat, nous i vinagreta de mel
Ensalada de queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta de miel
Walnut, quince paste and goat cheese salad with honey vinaigrette

Civet de porc senglar
Civet de jabalí · Wild boar stew

Bacallà gratinat amb all i oli o a la llauna
Bacalao gratinado con "all i oli" o "a la llauna"
Baked cod with garlic mousseline or griddled

Entrecot de vedella amb xampinyons
Entrecot de ternera con champiñones
Veal rib eye steak and champignons

Gambes a la graella
Gambas a la plancha · Grilled shrimp

Tiramisú

Gelat de canyella
Helado de canela · Cinnamon ice cream

Crema catalana · *Catalan cream*

Sorbet de llimona
Sorbete de limón · Lemon sorbet

Pa, aigua mineral o refresc o cervesa artesana Culleretes
o vi blanc, negre o rosat del Celler Més Que Paraulles (DO Pla de Bages)
Pan, agua mineral o refresco o cerveza artesana Culleretes
o vino blanco, negro o rosado de la Bodega Més Que Paraulles (DO Pla de Bages)
Bread, mineral water or Culleretes handcrafted beer
or white, red or rosé wine from Més Que Paraulles Winery (DO Pla de Bages)

32,00 €

(IVA inclós · IVA incluido · including VAT)

CONTACTE · CONTACTO · CONTACT US




RESTAURANT CAN CULLERETES

C/ Quintana, 5
08002 Barcelona

T. (+34) 93 317 30 22
info@culleretes.com
www.culleretes.com

 /canculleretes

 @canculleretes

