



MENÚS · MENÚS · MENUS



Cap d'Any 2019 · Fin de Año 2019 · New Year's Eve 2019



PICA - PICA DE PEIX I MARISC

PICA-PICA DE PESCADO Y MARISCO · FISH AND SEAFOOD APPETIZER

APERITIU · APERITIVO · WELCOME DRINK

Copa de cava

Pernil ibèric DO Guijuelo i pa amb tomàquet

Copa de cava · Glass of cava

Jamón ibérico DO Guijuelo y pan con tomate · DO Guijuelo Iberian ham and tomato-rubbed bread

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

Crema catalana · Catalan custard

Tiramisú

Temptació de Nutella

Tentación de Nutella · Nutella (chocolate & hazelnut cream) Temptation

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)

75,00 €

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)

El pica-pica inclou el raïm, cotilló i les campanades

El pica-pica incluye las uvas, cotillón y las campanadas

The appetizers includes grapes, party favors and the twelve strokes before midnight



MENÚ · MENU

APERITIU · APERITIVO · WELCOME DRINK

Copa de cava
Pernil ibèric DO Guijuelo i pa amb tomàquet
Copa de cava · Glass of cava
Jamón ibérico DO Guijuelo y pan con tomate · DO Guijuelo Iberian ham and tomato-rubbed bread

ENTRANTS (A ESCOLLIR) · ENTRANTES (A ELEGIR) · STARTERS (TO CHOOSE)

Escudella catalana
Escudella Catalana · Catalan meat and vegetable broth

Sopa de peix i marisc
Sopa de pescado y marisco · Fish and seafood soup

AMANIDA · ENSALADA · SALAD

Amanida de foie mi-cuit amb poma caramelitzada al Pedro Ximénez i fruits secs
Ensalada de foie mi-cuit con manzana caramelizada al Pedro Ximénez y frutos secos
Foie mi-cuit salad with caramelized apple in sweet wine Pedro Ximénez and nuts

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR) · PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR) · MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Rap a l'all cremat amb llagostins
Rape al "all cremat" con langostinos · Monkfish "all cremat" style with prawns

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

Filet de vedella al pebre verd amb xampinyons
Solomillo de ternera a la pimienta verde con champiñones
Veal tenderloin steak with green pepper sauce and champignons

POSTRES I CAFÈ (A ESCOLLIR) · POSTRE Y CAFÉ (A ELEGIR) · DESSERT & COFFEE (TO CHOOSE)

Crema catalana
Crema catalana · Catalan custard

Tiramisú

Temptació de Nutella
Tentación de Nutella · Nutella (chocolate & hazelnut cream) Temptation

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)

75,00 €

(IVA inclòs · IVA incluido · including VAT)

El menú inclou el raïm, cotilló i les campanades

El menú incluye las uvas, cotillón y las campanadas

The menu includes grapes, party favors and the twelve strokes before midnight



MENÚ INFANTIL · CHILDREN'S MENU

A ESCOLLIR · A ELEGIR · TO CHOOSE

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS

Escudella catalana
Escudella Catalana · Catalan meat and vegetable broth

Sopa de peix i marisc
Sopa de pescado y marisco · Fish and seafood soup

Amanida d'espaguetis i cranc
Ensalada de espaguetis y cangrejo · Crab and spaghetti salad

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

Pollastre rostit Can Culleretes
Pollo asado Can Culleretes · ½ Roasted chicken Can Culleretes-style

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

Bistec de vedella amb patates fregides
Bistec de ternera con patatas fritas · Grilled veal steak and fries

Llom de porc amb patates fregides
Lomo de cerdo con patatas fritas · Pork loin and fries

POSTRES · POSTRE · DESSERT

Sorbet de llimona
Sorbete de limón · Lemon sorbet

Gelat de xocolata
Helado de chocolate · Chocolate ice cream

Flam de la casa
Flan de la casa · House-style crème caramel

Pa, aigua mineral o refresc
Pan, agua mineral o refresco · Bread, mineral water, white or soda

32,00 €

(IVA inclós · IVA incluido · including VAT)

*El menú infantil inclou el raïm, cotilló i les campanades
El menú infantil incluye las uvas, cotillón y las campanadas
The children's menu includes grapes, party favors and the twelve strokes before midnight*


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

