



**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 · Pastís gelat  
*Flan con nata · Sorbete de limón · Tarta helada*  
*Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Ice cream cake*

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

Pastís gelat  
*Tarta helada · Ice cream cake*

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 · Pastís gelat  
*Crema catalana · Flan con nata · Sorbete de limón · Tarta helada*  
*Catalan cream · Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Ice cream cake*

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 · Pastís gelat  
*Crema catalana · Flan con nata · Sorbete de limón · Tarta helada*  
*Catalan cream · Crème caramel and cream · Lemon Sorbet · Ice cream cake*

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

