



EVENTS PORT VELL/PALAU DE MAR QUÉ NECESITA? / MAY WE HELP YOU? / L'AJ UDEM? @CALPINXO.COM

Cal Pinxo  Palau de mar
1979



CAL PINXO PALAU DE MAR 1979

WWW.CALPINXO.COM TEL. (+34) 93 221 44 60

EVENTOS@CALPINXO.COM

@CALPINXO #CALPINXO

EL SEU RESTAURANT PER EVENTS A BARCELONA.
ELS PLATS, L' EQUIP I VOSALTRES, LA MILLOR PUBLICITAT.

38 ANYS

5. 000.000 DE CLIENTS.

¡MOLTES GRÀCIES!



“SOL Y SOMBRA”

- *Copa de cava benvinguda amb chips de patata, iuca i moniato.
- *Esqueixada de bacallà amb olivada negra.
- *Anchova del Cantàbric sobre escalivada de pebrot i albergínia en el seu pa coca.
- *Parella de bunyols “Sol i Ombra”.
- *Croquetes de marisc.
- *Cassoleta de musclos a la marinera, amb tomàquet i vi blanc.

.....

- 1 plat principal a escollir, cuinem al moment.
- PAELLA D'ARRÒS A LA MARINERA.
- PAELLA DE FIDEUS Nº2 AMB CLOÏSSES.
- ARRÒS NEGRE AMB TINTA DE SÍPIA I “ALL I OLI”.

.....

- 1 postre a escollir
- CREMA CATALANA.
- PASTÍS DE XOCOLATA A TEXTURES.
- BROQUETA DE FRUITES.

Vi blanc Roura Coupage (Alella)/Vi negre Saulo (Alt Empordà)
Aigua, cafè o infusió / Pa i I.V.A. 10% inclosos

48 €



“MAR Y PLAYA”

- *Copa de cava benvinguda amb chips de patata, iuca i moniato.
- *Albergínies cruixents amb mel de canya i soja.
- *Torrada de pa de coca amb tomàquet de penjar.
- *Amanida de tomàquet i ceba amb ventresca de bonítol del nord.
- *Seitons en vinagre.
- *Calamars a la romana amb maionesa de wasabi.
- *Cassola de escopinyes i musclos al vapor amb llorer llimona.

.....

1 plat principal a escollir, cuinem al moment.

- BACALLÀ AMB CIGRONS.
- TRONC DE LLUÇ DE PINXO AL FORN.
- ENTRECOT DE VEDELLA AL PEBRE VERD.

.....

1 postre a escollir

- CREMA CATALANA.
- PASTÍS DE XOCOLATA A TEXTURES.
- GELAT AL GUST.

Vi blanc Terrible verdejo (Rueda) / Vi negre Montecillo (Rioja)
Aigua, cafè o infusió / Pa i I.V.A. inclosos.

50€

Cal Pinxo 1979 Palau de mar
1979



“COSTA AZUL”

*Copa de cava benvinguda amb chips de patata, iuca i moniato.

*Torrada de pa de coca amb tomàquet de penjar.

*Anchova del Cantàbric sobre escalivada de pebrot i albergínia en el seu pa de coca.

*Pop confitat amb whisky i en el forn.

* “Pescadito” del dia fregit en oli d’Oliva.

*Degustació d’arròs a la Marinera.

.....

1 plat principal a escollir, cuinem al moment.

-SUPREMA DE LLOBARRO A LA DONOSTIARRA.

-LLENGUADO A LA TARONJA.

-ENTRECOT A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ.

.....

1 postre a escollir

-CREMA CATALANA.


-SORBET DE LLIMONA CASOLÀ.

-COPA DE MARACUJÀ AMB MENTA I ESCUMA DE COCO.

Vi blanc Ermita D’espells (Penedès) / Vi negre Terrible (Ribera del Duero)

Aigua, cafè o infusió / Pa i I.V.A. inclosos.

55€

Cal Finxó  Palau de mar
1979

“HOSTAL CATALUNYA”



- *Copa de cava benvinguda amb chips de patata, iuca i moniato.
- *Albergínies cruixents amb mel de canya i soja.
- *Amanida de tomàquet i ceba amb ventresca de bonítol del nord.
- *Esqueixada de bacallà amb olivada negra.
- *Escalivada amb sardines marinades estil anchova amb salsa romesco.

.....

TRIO DE ARROSSOS
VERDURES + A LA MARINERA + NEGRE AMB “All i Oli”.


.....

- 1 postre a escollir
- PASTÍS DE XOCOLATA A TEXTURES.
 - PASTÍS DE FORMATGE SOBRE GALETA DE MANTEQUILLA AMB GERDS.
 - CARQUINYOLIS AMB MOSCATELL.

Vi blanc Muga (Rioja) / Vi negre Muga Crianza (Rioja)
Aigua, cafè o infusió / Pa i I.V.A. inclosos.



55€

Cal Finxó  Palau de mar
1979



“EL SALMONETE”

- *Copa de cava benvinguda amb chips de patata, iuca i moniato.
- *Albergínies cruixents amb mel de canya i soja.
- *Torrada de pa de coca amb tomàquet de penjar.
- *Pernil ibèric reserva 5J.
- *Turbot trossejat i fregit sobre la seva espina.
- *Cloïsses a la marinera acompanyades de bunyols de bacallà.

.....

1 plat principal a escollir, cuinem al moment.

- RAP “AL PINXO” AMB LLAGOSTINS I FIDEUA.
- SARSUELA DE PEIX I MARISC.
- “SUQUET” DE RAP AMB PATATES.

.....

1 postre a escollir

- ESCUMA DE CREMA CATALANA AMB GELAT DE CANYELLA.
- BROWNIE DE XOCOLATA AMB GELAT.
- CARQUINYOLIS AMB MOSCATELL.

Vi blanc 62 (Montsant) / Vi negre Jean León 3055 (Penedès)
Aigua, cafè o infusió. Pa i I.V.A. inclosos.

65 €



“CAL PINXO TAPAS”

- Chips de patata, moniato i iuca.
- Albergínies cruixents amb mel de canya i soja.
- Torrada de pa de coca amb tomàquet de penjar.
- Esqueixada de bacallà amb olivada negra.
- Escalivada amb sardines marinades estil anchova amb salsa romesco.
- Tartar de salmó amb caviar o ous de truita i oli de romaní amb shitake.
 - Bomba picant de la Barceloneta.
 - Pinxo de llagostí amb mojo picant.
 - Croqueta de marisc a l'all amb oli de bitxo.
- Trio de arrossos: verdures, marinera y negre de tinta de sípia amb “All i Oli”
 - Escuma de crema catalana amb gelat de canyella.



Vi blanc Bárbara Forés (Terra alta) / Vi negre Saulo (Alt Empordà)
Aigua, cafè o infusió, amb carquinyolis / I.V.A. inclòs

50 €

Cal Pinxo 1979 Palau de mar
1979



ALTRES SERVEIS DISPONIBLES

PASTÍS DE CELEBRACIÓ.
MENU VEGETARIÀ.
COCKTAIL PRESENTACIÓ.
MINUTES.
FLORS.
PANTALLA, MICRÒFON.
ESPECTÁCLE FLAMENC.



*Cal Finis 177000 Palau de mar
1979*