




EVENTS PORTVELL/PALAUDE MAR QUÉ NECESITA? / MAYWE HELP YOU? / L'AJ UDEM? @CALPINXO.COM

Cal Pinxo  Palau de mar  
1979



## *CAL PINXO PALAU DE MAR 1979*

WWW.CALPINXO.COM TEL. (+34) 93221 4460  
EVENTOS@CALPINXO.COM  
@CALPINXO #CALPINXO

SURESTAURANTEPARAEVENTOSENBARCELONA.  
LOS PLATOS, EL EQUIPO Y USTEDES, LA MEJOR PUBLICIDAD.  
38 AÑOS  
5.00.00 DE CLIENTES.  
¡MUCHAS GRACIAS!



## “SOLY SOMBRA”

Copa de cava bienvenida con chips de patata, yuca y boniato.  
Esqueixada de bacalao con olivada negra.  
Anchoa del Cantábrico sobre escalibada de pimiento y berenjena en su pan de coca.  
Pareja de buñuelos “Sol y Sombra”.  
Croquetas de marisco.  
Cazuelita de mejillones a la marinera, con tomate y vino blanco.

.....  
**1 plato principal a elegir, cocinamos al momento**

PAELLA DE ARROZ A LA MARINERA.  
PAELLA DE FIDEOS Nº2 CON ALMEJAS.  
ARROZ NEGRO CON TINTA DE SEPIA Y “ALL I OLI”.

.....  
**1 postre a elegir**

CREMA CATALANA.  
TARTA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS.  
BROCHETA DE FRUTAS.

Vino blanco Roura Coupage (Alella) / Vino tinto Saulo (Alt Empordà)  
Agua, café o infusión / Pan e I.V.A. 10% incluidos

**48€**

*Cal Finco 1979 Palau de mar  
1979*



## “MARYPLAYA”

Copa de cava bienvenida con chips de patata, yuca y boniato.  
Berenjenas crujientes con miel de caña y soja.  
Tostada de pan de coca con tomate de colgar.  
Ensalada de tomate y cebolla con ventresca de bonito del norte.  
Boquerones en vinagre.  
Calamares la romana con mayonesa de wasabi.  
Cazuela de berberechos y mejillones al vapor con laurel y limón.

.....

1 plato principal a elegir, cocinamos al momento

BACALAO CON GARBANZOS.  
TRONCO DE MERLUZA DE PINXO AL HORNO.  
ENTRECOT DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE.

.....

1 postre a elegir

CREMA CATALANA.  
PASTEL DE CHOCOLATE EN TEXTURAS.  
HELADO AL GUSTO.

Vino blanco Terrible verdejo (Rueda) / Vino tinto Montecillo (Rioja)  
Agua, café o infusión / Pan e I.V.A. incluidos.

50€

*Cal Pinxo 1979 Palau de mar*  
1979



## “COSTA AZUL”

Copa de cava bienvenida con chips de patata, yuca y boniato.  
Tostada de pan de coca con tomate de colgar.  
Anchoa del Cantábrico sobre escalibada de pimiento y berenjena en su pan de coca.  
Pulpo confitado con whisky y en el horno.  
Pescadito del día frito en aceite de Oliva.  
Degustación de arroz a la Marinera.

.....

**1 plato principal a elegir, cocinamos al momento**  
SUPREMA DE LUBINA A LA DONOSTIARRA.  
LENGUADO A LA NARANJA.  
ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN.

.....

**1 postre a elegir entre estos tres**  
CREMA CATALANA.  
SORBETE DE LIMÓN CASERO.  
COPA DE MARACUYÁ CON MENTA Y ESPUMA DE COCO.

Vino blanco Ermita D'espells (Penedès) / Vino tinto Terrible (Ribera del Duero)  
Agua, café o infusión / Pan e I.V.A. incluidos.

55€

*Cal Finco 10000 Palau de mar*  
1979

# “HOSTAL CATALUNYA”

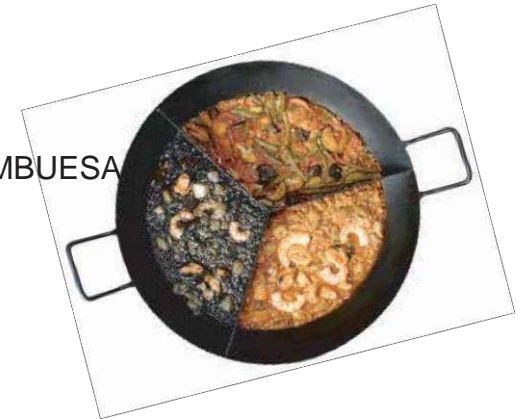


Copa de cava bienvenida con chips de patata, yuca y boniato.  
Berenjenas crujientes con miel de caña y soja.  
Ensalada de tomate y cebolla con ventresca de bonito del norte.  
Esqueixada de bacalao con olivada negra.  
Escalibada con sardinas marinadas estilo anchoa con salsa romesco.

.....  
TRIO DE ARROCES  
VERDURAS + A LA MARINERA + NEGRO CON “All i Oli”.

.....  
1 postre a elegir  
PASTEL DE CHOCOLATE EN TEXTURAS.  
PASTEL DE QUESO SOBRE GALLETA DE MANTEQUILLA CON FRAMBUESA  
CARQUIÑOLIS CON MOSCATELL.

Vino blanco Muga (Rioja) / Vino Tinto Muga Crianza (Rioja) Agua,  
café o infusión / Pan e I.V.A. incluidos.



55€

Cal Finco 17000 Palau de mar  
1979



## “EL SALMONETE”

Copa de cava bienvenida con chips de patata, yuca y boniato.  
Berenjenas crujientes con miel de caña y soja.  
Tostada de pan de coca con tomate de colgar.  
Jamón ibérico reserva 5J.  
Rodaballo troceado y frito sobre su espina.  
Almejas a la marinera acompañadas de buñuelos de bacalao.

.....  
**1 plato principal a elegir, cocinamos al momento**

- RAPE “AL PINXO” CON LANGOSTINOS Y FIDEUA.
- ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO.
- “SUQUET” DE RAPE CON PATATAS.

.....  
**1 postre a elegir**

- ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CANELA.
- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO.
- CARQUIÑOLIS CON MOSCATELL.

Vino blanco 62 (Montsant)/ Vino tinto Jean León 3055 (Penedès) Agua,  
café o infusión. Pan e I.V.A. incluidos.

**65€**



## “CAL PINXOTAPAS”

- Chips de patata, boniato y yuca.
- Berenjenas crujientes con miel de cañay soja.
- Tostada de pan de coca con tomate de colgar.
- Esqueixada de bacalao con olivada negra.
- Escalibada con sardinas marinadas estilo anchoa con salsa romesco.
- Tartar de salmón con caviar o huevas de trucha y aceite de romero con shitake.
- Bomba picante de la Barceloneta.
- Pincho de langostino con mojo picante.
- Croqueta de marisco al ajillo con aceite de guindilla.
- Trio de arroces: verduras, marinera y negro de tinta de sepia con “All i Oli”.
- Espuma de crema catalana con helado de canela.



Vino Blanco Bárbara Forés (Terra alta) / Vino tinto Saulo (Alt Empordà)  
Agua, café o infusión, con carquiñolis / I.V.A. incluido

50€

*Cal Pinxo 1979 Palau de mar*  
1979





## OTROS SERVICIOS DISPONIBLES

PASTEL CELEBRACIÓN.  
MENU VEGETARIANO.  
COCKTAIL PRESENTACIÓN.  
MINUTAS.  
FLORES.  
PANTALLA, MICRO.  
ESPECTÁCULO FLAMENCO.



*Cal Finco 177000 Palau de mar  
1979*