

Cal Pinxo  Palau de Mar



MENÚS

Cal Pinxo Palau de Mar
Desde 1979

Los menús de este año son los nombres de los muelles de
nuestro entorno, el Port Vell.

Menú/ De ATARAZANAS

Menú/ DE PESCADORES

Menú/ DEL RELOJ

Menú/ DE BARCELONA

Menú/ DEL DEPÓSITO

Menú/ DE LA BARCELONETA

Menú/CAL PINXO TAPAS

www.calpinxo.com

Tel./ (+34) 932 214 460

Mail/ eventos@calpinxo.com

@/ [calpinxo_palaudemar](https://www.instagram.com/calpinxo_palaudemar)

Dirección/ Plza. Pau Vila no. 1 Edificio Palau de Mar

MUELLE DE ATARAZANAS

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Boquerones en vinagre

Croquetas de marisco

Nuestra ensaladilla rusa

Tártar de salmón con caviar de trucha y shitake

Gambitas blancas fritas

Tostada de pan de coca con tomate

-

Arroz de fumet de gamba roja

-

Crema Catalana

-

Vino blanco Freye (D.O. Penedés)

Vino tinto Viña Real (D.O. Rioja)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



MUELLE DE PESCADORES

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Esqueixada de bacalao con olivada negra

Coca de escalibada con anchoa del Cantábrico

Buñuelos de bacalao

Croquetas de marisco

Cazuelita de mejillones a la marinera con tomate y vino blanco

-

Paella de arroz a la marinera/

Paella de fideos con almejas/

Arroz negro con tinta de sepia, acompañado con 'all i oli'

-

Crema catalana/

Brocheta de frutas/

Brownie de chocolate

-

Vino blanco Bàrbara Forés (D.O. Terra Alta)

Vino tinto Lobo Lover (D.O. Penedés (ECO))

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.

IVA 10% Incl. / **48€**

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 50 pax.

MUELLE DEL RELOJ

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Ensalada de tomate, cebolla con ventresca de bonito del norte

Boquerones en vinagre

Calamares a la romana con mayonesa de wasabi

Cazuelita de berberechos y mejillones al vapor

Pan de coca con tomate

-

Morro de bacalao con crema de ajos y sanfaina/

Tronco de merluza al horno/

Entrecot de ternera a la pimienta verde

-

Crema catalana/

Helado/

Brownie de chocolate

-

Vino blanco Muga (D.O. Rioja)

Vino tinto Muga (D.O. Rioja)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



IVA 10% Incl. / **50€**

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DE BARCELONA

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Coca de escalibada con anchoa del Cantábrico

Pescadito frito

Pulpo confitado en whisky

Degustación de arroz a la marinera

Pan de coca con tomate

-

Suprema de lubina a la Donostiarra/

Entrecot a la plancha con guarnición

-

Crema catalana/

Maracuyá, menta y coco/

Sorbete de limón

-

Vino blanco Ramón Bilbao (D.O. Rueda)

Vino tinto Viña Real (D.O. Rioja)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



IVA 10% Incl. / **55€**

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DEL DEPÓSITO

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de bonito del norte

Esqueixada de bacalao

Pescadito frito

-

Trío de Arroces

(A la marinera/ Negro con tinta de sepia/ De verduras)

-

Tarta de queso con coulis de frambuesa/

Brownie de chocolate con helado de vainilla

-

Vino blanco Mar Endins (D.O. Empordà)

Vino tinto Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



IVA 10% Incl./**55€**

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DE LA BARCELONETA

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Jamón Ibérico 5J, acompañado con pan de coca con tomate

Rodaballo troceado y frito sobre su espina

Almejas a la marinera

Buñuelos de bacalao

-

Rape al Pinxo con fideuá

(Rape con langostino cocinado al horno con un gratinado de 'all i oli' suave)/

Zarzuela de pescado y marisco/

Suquet de pescado con patata y su picada

-

Espuma de crema catalana con helado de canela/

Brownie de chocolate con helado

-

Vino blanco Sunoi Perfum (D.O. Penedés (vino natural))

Vino tinto Jean Leon 3055 (D.O. Penedés)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan

IVA 10% Incl. / **60€**

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

CAL PINXO TAPAS

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Esqueixada de bacalao con olivada

Escalibada con boquerón y picada

Tártar de salmón con caviar de trucha y shitake

Langostino en tempura

Bomba de la Barceloneta

Croquetas de marisco con aceite de guindilla

Tostada de pan de coca con tomate

Trio de Arroces

(A la marinera/ Negro con tinta de sepia/ De verduras)

-

Espuma de crema catalana con helado de canela

-

Vino blanco Lobo Lover (D.O. Penedés (ECO))

Vino tinto Montecillo (D.O. Rioja)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



מבט