

Can Pasqualet

M A S I A R E S T A U R A N T

CARTA MEDIODIA

— * —

ENTRANTES - PARA PICAR

Nuestras bravas ☉	5,50€
Calamares a la andaluza con lágrima de aguacate y lima 🌿🍷	11,80€
Alitas de pollo marinadas acompañadas de lima y cilantro (8 unidades)	6,50€
Langostinos 'al ajillo' con aceite de kimchi (8 unidades) 🍷🐟🍷	12,00€
Dados de bacalao tempurizados con chutney de piña (8 unidades) 🌿🐟	10,50€
Tiras de pollo marinado rebozadas con panko y salsa de miel y mostaza 🌿☉🍷	9,50€
Pimientos del padrón con escamas de sal negra	5,50€
Croqueta de rustido con alioli de romero (1 unidad) 🌿🍷☉	1,80€
Croqueta de setas con crema de parmesano (1 unidad) 🌿🍷☉	1,80€
Largas de boniato con salsa de chili dulce y cilantro	6,50€
Surtido de embutidos con pan tostado 🌿🍷	13,00€
Surtido de quesos con pan tostado 🌿🍷	15,00€

— * —

ENSALADAS

De queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel 🍷🍷	11,50€
De bonito con anchoas del cantábrico, pimientos del piquillo y olivas Kalamata 🐟	13,00€
De espinacas con salmón marinado en casa, gorgonzola y setas confitadas 🍷🐟	12,00€

— * —

PLATOS PRINCIPALES

Macarrones gratinados a la boloñesa 🌿🍷🍷	8,50€
Canelones gratinados de carne con bechamel 🌿🍷	10,50€
Corazones de alcachofa confitados con leche de coco, vino de Oporto y crujiente de garapinyada	14,00€
Caracoles guisados con salsa catalana 🍷	10,50€
Tataki de salmón con salsa teriyaki y crujiente de puerro 🍷🐟🍷	14,00€
Bacalao a la lata con secas y aceite de ajos confitados con pimienta roja 🐟	13,50€
Rodaballo a la plancha con cremoso de zanahoria, curri y jengibre y reducción de hondo oscuro 🍷🍷🐟	21,00€
Callos de "cap i pota" picantones	10,50€
Manitas de cerdo guisadas al estilo de Can Pasqualet 🍷	11,50€
Carrillada de cerdo asada con setas 🍷	12,50€
Meloso de ternera guisado con vino rancio y moscatel y texturas de boniato 🍷	20,50€



Gluten



Sin gluten



Soja



Lácteos



Huevos



Frutos secos



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Mostaza



Sésamo

Can Pasquet

M A S I A R E S T A U R A N T

CARTA MEDIODIA

— * —

BRASA (acompañada de patata al horno y verduras a la brasa)

Espárragos verdes con salsa romesco 🌿 🌿 🍷	9,50€
Parrillada de verduras con queso de cabra y romesco 🌿 🌿 🧀 🍷	12,00€
Butifarra blanca o negra	9,50€
Muslo de pollo	10,50€
Costillas y chuletas de cordero	15,50€
Secreto de cerdo marinado	12,00€
Entrecot (350g)	19,50€
Parrillada de carne	18,00€

— * —

ARROZ

Marinero sin trabajo con calamares, sepia y langostinos 🍷 🐟 🦪 🍷	21,00€
De montaña con setas, butifarra y tataki de secreto marinado 🍷	18,00€
De verduras con setas, alcachofa y espárragos verdes 🍷	17,00€
Fideuá marinera (solo bajo encargo) 🍷 🐟 🦪 🍷	19,00€

— * —

ESPECIALIDADES

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata y chips de verduras 🧀 🦪	22,00€
Tataki de entrecot (350g) con cremoso de patata y vinagreta de puerro 🧀 🍷	21,00€
Chuletón de vaca madurada 30 días (aprox 1kg) con patatas y pimientos del padrón	54€/kg
Tomahawk (aprox 1,3kg) a la brasa con patatas y pimientos del padrón	48€/kg
Cachopo XXL de jamón ibérico y queso con patatas y pimientos del padrón 🌿 🧀 🍷	24,00€
Cachopo XXL a la carbonara con su salsa y patatas fritas 🌿 🧀 🍷	25,50€
Canelón XL de carne con cremoso de setas y virutas de parmesano 🌿 🧀	12,50€



Gluten



Sin gluten



Soja



Lácteos



Huevos



Frutos secos



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Mostaza



Sésamo