



La Font de Prades

DES DE 1969

Cuina clàssica catalana amb productes de proximitat

PRIMEROS

- Canelones clásicos de Sant Esteve, gratinados
- Canelones de espinacas, gratinados
- Sopa de cebolla, gratinada / Gazpacho (según temporada)
- Pastel de verduras con salsa de pimientos asados
- Macarrones de la Font con crema de boletus
- ⑤ "Trinxat de la Cerdanya", refrito de col y patatas hervidas con panceta crujiente
- ⑤ Brandada de bacalao "Font de Prades"
- ⑤ Tortilla del Empordà, patatas, alubias de Santa Pau y butifarra de perol
- ⑤ "Calçots" con salsa "salvitxada" (noviembre - abril) (Suplemento +3€)
- ⑤ Pastel de setas con salsa de boletus
- ⑤ Escalivada de pimiento, berenjena y cebolla, al horno de carbón de encina
- ⑤ Ensalada "xató", con escarola, atún, salsa romesco y arbequinas
- ⑤ Ensalada tricolor con aguacates, tomates de temporada y mozzarella
- ⑤ Ensalada templada de lechugas variadas y tres quesos de cabra gratinados
- ⑤ Ensaladilla de La Font
- ⑤ Ensalada "capritx", con tomate de temporada cebolla tierna y atún

SEGUNDOS

- ⑤ Rabo de buey, al estilo de La Font (Suplemento +3€)
- ⑤ Butifarra de Cal Xullat (normal o doble pimienta) con alubias blancas de Santa Pau
- ⑤ "Cap i pota" guisado con jamón y alubias blancas de Santa Pau
- ⑤ Huevos estrellados con virutas de jamón y patatas fritas caseras
- ⑤ Pies de cerdo a la brasa, con alubias blancas de Santa Pau
- ⑤ Carrilera de cerdo ibérico a la brasa, con patatas fritas caseras
- ⑤ Caracoles guisados, al estilo de La Font
- Chup-Chup de la semana
- ⑤ Chuletín de lomo alto de novillo, con guarnición (350g) (Suplemento +9€)
- ⑤ Hamburguesa hecha en casa, con guarnición (220g)
- ⑤ Pechuga de pollo deshuesada a la brasa, con guarnición (criado sin antibióticos)
- Croquetas de cocido con patatas fritas caseras
- ⑤ Arroz meloso de rabo de buey (Suplemento +3€)
- ⑤ Arroz meloso de "cap i pota" (cabeza de ternera)
- ⑤ Arroz meloso de caracoles "Bover" de Lleida
- ⑤ Arroz caldoso de langostinos al ajillo (Suplemento +3€)
- ⑤ Arroz de verduras de temporada y escalivada
- ⑤ Arroz de montaña, con trío de butifarras: doble pimienta, del perol y morcilla de cebolla
- ⑤ Bacalao con escalivada y alioli suave (calidad "gadus morhua")
- ⑤ Bacalao "a la llauna" con alubias blancas de Santa Pau (calidad "gadus morhua")
- ⑤ Bacalao a baja temperatura con tomate confitado al vermut y albahaca
- ⑤ Calamares a la Andaluza
- ⑤ Pescado fresco del día (lubina, corvina, rodaballo, etc.)

POSTRES

- ⑤ Crema catalana
- ⑤ Yogur casero con mermelada de naranja amarga
- ⑤ Flan casero con nata
- ⑤ Fruta de temporada
- Profiteroles con chocolate
- ⑤ Tarta de queso casera
- ⑤ Naranja con mermelada de naranja amarga
- ⑤ Zumo de naranja natural
- ⑤ Mousse de chocolate
- ⑤ Copa de helado (vainilla, chocolate, stracciatella, turrón o yogur)
- Coulant de chocolate o de queso manchego
- ⑤ Sorbete de limón (solo o con orujo de hierbas)
- ⑤ Trufas heladas (con nata o solas)
- ⑤ Valenciano (zumo de naranja natural, helado de vainilla y licor de naranja)



Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27 (Poble Espanyol) Barcelona
www.lafontdeprades.cat | +34 93 426 75 19

Reglament (EU) Núm. 1169/2011

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre els plats que ofereix.
Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias sobre los platos que se ofrecen.
We have information on food allergies. For your own safety, you may request details from staff.



BIOSPHERE
SUSTAINABLE