



F O N D A
CAN PORTELL

CUINA CATALANA DES DE 1965

MENÚ DE LA FONDA

MENÚ DE LA FONDA

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Gambes amb allada i bitxo
Gambas al ajillo

Anxoves de l'Escala
Anchoas de l'Escala
Xipirons a l'andalusa
Chirpirones a la andaluza

PLAT FORT A TRIAR / SEGUNDO A ESCOGER

Arròs caldós amb gambes i ceps
Arroz caldoso con gambas y boletus

Bacallà a la mussolina d'allis sobre llit de samfaina
Bacalao a la mussolina de ajos sobre lecho de pisto

Peus de porc amb caragols
Pies de cerdo con caracoles

POSTRE / POSTRE

Crema catalana
Crema catalana

Aigua i café
Agua y café

39,50,00 €

Preu per persona / Mínim dues persones
Precio por persona / Mínimo dos personas

IVA inclòs / IVA incluido

TAPES I PLATILLOS / TAPAS Y “PLATILLOS”

(1/2 RACIONS) / (1/2 RACIÓN)

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet	12,15 €
<i>Anchoas de l'Escala con pan con tomate</i>	
Croquetes de pernil ibèric(6 unitats)	9,50 €
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	
Croquetes de peix i maric.(6 unitats)	9,50 €
<i>Croquetas de pescado y marisco</i>	
Xipirons a l'andalusa	11,50€
<i>Chipirones a la andalusa</i>	
Caneló de formatge de cabra amb nous, mel i olives de Kalamata.	11,40 €
<i>Canelón de queso de cabra con nueces, miel y olivas de Kalamata</i>	
Patates cabrejades	8,50 €
<i>Patatas cabreadas</i>	
Cues de gambes amb allada i bitxo.....	13,50 €
<i>Gambas al ajillo</i>	
Esqueixada de bacallà.....	11,50 €
<i>“Esqueixada” de bacalao</i>	
Patates d'Olot amb el suc del seu rostit.....	10,25 €
<i>Patatas de Olot con jugo de la cocción</i>	
Pop a la brasa amb romesco i patata al caliu.....	23,10 €
<i>Pulpo a la brasa con patata al caliu y romesco</i>	
Vieres amb crema fina de porros i cansalada.....	13,50 €
<i>Vieiras con crema de puerros y panceta</i>	
Albergínia fumada, prunes, pinyons i reducció de garnatxa.....	13,10 €
<i>Berenjena ahumada con ciruelas, piñones y reducción de Garnatxa</i>	

ELS TRADICIONALS / LOS CLÁSICOS

(RACIONES) / (RACIONES)

Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de Tòfona	13,95 €
<i>Ensalada de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de trufa</i>	
Escalibada tradicional amb anxoves	13,95 €
<i>Escalibada tradicional con anchoas</i>	
Pernil ibèric d'aglà	21,00 €
<i>Jamón de bellota</i>	
La nostra terrina de foie-gras "mi cuit"	15,50 €
<i>Nuestra terrina de foie-gras "micuit"</i>	
Cargols a la catalana .i un puntet de bitxo	17,50 €
<i>Caracoles a la catalana picantitos</i>	
Cargols a la llauna.....	17,50 €
<i>Caracoles a la llauna</i>	
Carpaccio de vedella farcit de foie-gras.....	11,50 €
<i>Carpaccio de ternera y foie-gras</i>	
Carpaccio de peus de porc i gambes a l'allet	11,50 €
<i>Carpaccio de pies de cerdo y gambas al ajillo</i>	
Macarrons de l'àvia amb sofregit de tomàquet i carn	10,90 €
<i>Macarrones de la abuela con sofrito de tomate y carne</i>	

PELS MÉS MENUTS / PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Menú macarrons.....	15,50 €
<i>Menú macarrones</i>	
Menú pollastre arrebossat.....	15,50 €
<i>Menú pollo rebozado y patatas fritas</i>	

(Ambdós menús inclouen una beguda a triar i una bola de gelat)
(Los dos menús incluyen una bebida a escoger y una bola de helado)

EL BACALLÀ / EL BACALAO

Bacallà a la llauna.....	22,50 €
<i>Bacalao a la llauna</i>	
Bacallà a la mussolina d'alls sobre llit de samfaina.....	22,50 €
<i>Bacalao a la mussolina de ajos sobre lecho de pistó</i>	
Bacallà amb crema de porros, vi Oporto i cansalada	22,50 €
<i>Bacalao con crema de puerros, vino Oporto y tocino</i>	
Bacallà amb sanfaina	22,50 €
<i>Bacalao con pisto</i>	
Bacallà amb panses i pinyons	22,50 €
<i>Bacalao con pasas y piñones</i>	

ARROSSOS* / ARROCES*

Arròs a la marinera.....	21,80 €
<i>Arroz a la marinera</i>	
Arròs negre amb sèpia ..i cloïsses	21,80 €
<i>Arroz negro con sepia y almejas</i>	
Arròs caldós amb gambes i ceps.....	21,80 €
<i>Arroz caldoso con gambas y setas</i>	
Fideua negra amb gambes sense feina.....	19,95 €
<i>Fideua negra</i>	
Arròs de verdures amb sofregit de calçots i remolatxa	19,00 €
<i>Arroz de verduras con sofrito de calçots y remolacha</i>	

*Mínim dues persones (Preu per persona) / *Mínimo dos personas (Precio por persona)

PEIX I MARISC / PESCADOS Y MARISCO

Suquet de rap	24,90 €
<i>Suquet de rape</i>	
Turbot a la brasa	25,00 €
<i>Rodaballo a la brasa</i>	
Turbot al forn	25,90 €
<i>Rodaballo al horno</i>	

CARNS / CARNES

Entrecot de vedella a la brasa	22,50 €
<i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	
Filet de vedella a la brasa	25,00 €
<i>Filete de ternera a la brasa</i>	
Peus de porc sense feina, farcits de gambes i bolets	19,50 €
<i>Manitas de cerdo deshuesadas y rellenas de gambas y setas</i>	
Garrí a baixa temperatura i cruixent	23,50 €
<i>Cochinillo a baja temperatura y crujiente</i>	
Botifarra de Vallfogono amb mongetes	13,50 €
<i>Burifarra de Vallfogona con alubias</i>	



F O N D A
CAN PORTELL

CUINA CATALANA DES DE 1965

Passeig Sant Antoni, 17
08014 Barcelona
Tels: 93 490 41 15 - 93 490 91 47