



RESTAURANTE LA VENTA
PLAÇA DOCTOR ANDREU S/N
08035 BARCELONA
TEL.93-212-64-55
FAX.93-212-51-44
www.restaurantelaventa.com

Menú N° 1

Per picar/para picar/starters:

Aperitiu
Aperitivo
Little appetizer

Mini coca de botifarró amb ceba confitada i formatge Brie
Mini coca de morcilla con cebolla confitada y queso Brie
Mini "coca" of blood sausage with confit onion and Brie cheese

Llom de Jabugo
Lomo de Jabugo
Cured Jabugo pork loin

Carxofes fregides
Alcachofas fritas
Fried artichokes

Tomàquet raf amb oli de oliva arbequina
Tomate raf con aceite de oliva arbequina
Raf tomato with arbequina olive oil

Segons plats/segundos platos/main courses:

Bacallá confitat amb cremòs de ceps
Bacalao confitado con cremoso de ceps
Cod confit with creamy of "ceps"

Cua de bou (desossada) amb parmentier de patata
Rabo de buey (deshuesado) con parmentier de patata
Oxtail (boned) with potato parmentier

Postres/desserts (a escollir/a escoger/to choose between):

Crema catalana amb sorbet de llimona
Crema catalana con sorbete de limón
Catalan crème caramel with lemon sorbet

o/or

Gelats y sorbets
Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets

·Preu sense begudes/precio sin bebidas/price without drinks: 32,00 € I.V.A.INCLÓS/INCLUIDO/V.A.T. INCLUDED

·Preu amb begudes*/precio con bebidas*/price with drinks*: 38,50 € I.V.A.INCLÓS/INCLUIDO/V.A.T. INCLUDED

*(Limbeu D.O.Montsant negre/tinto/red; Petit Clot D.O.Penedés blanc/blanco/white; aigua/agua/water and cafè/café/coffee)

El menú 1 és degustació els segons plats se serveixen en format de mitges racions.
El menu 1 es degustación los segundos platos se sirven en formato de medias raciones.
This is a tasting menu the main courses are served in half portions.

Menú Nº 2

Per picar/para picar/starters:

Aperitiu
Aperitivo
Little appetizer

Terrina de foie amb mermelada de tomàquet i ginjebre
Terrina de foie con mermelada de tomate y jengibre
Foie-gras terrine with tomato jam and ginger

Peixet fregit
Pescadito frito
Fried small fish

Pernil de gá D.O. Huelva
Jamón de bellota D.O. Huelva
Acorn-fed ham D.O. Huelva

Bunyols de bacallá
Buñuelos de bacalao
Fried cod fritters

Anxoves del Cantàbric
Anchoas del Cantábrico
Anchovies from the Cantabrian sea

Segons plats/segundos platos/main courses(a escollir/a escoger/to choose between):

Llenguado amb ametlles laminades
Lenguado con almendras laminadas
Sole with sliced almonds

Rap amb gambes al romesco
Rape con gambas al romesco
Monkfish with shrimps and romesco sauce

Llom alt d'Uruguay a la planxa amb guarnició
Lomo alto de Uruguay a la plancha con guarnición
Grilled beef cube roll from Uruguay with garnish

Xai amb puré de patates trufades
Cordero con pure de patatas trufadas
Lamb with truffled mashed potatoes

Postres/desserts (a escollir/a escoger/to choose between):

Suflé de xocolata amb gelat de vainilla
Suflé de chocolate con helado de vainilla
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

o/or

Gelats y sorbets
Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets

·Preu sense begudes/precio sin bebidas/price without drinks: 43,00 € I.V.A.INCLÓS/INCLUIDO/V.A.T. INCLUDED

·Preu amb begudes*/precio con bebidas*/price with drinks*: 49,50 € I.V.A.INCLÓS/INCLUIDO/V.A.T. INCLUDED

*(Limbeu D.O.Montsant negre/tinto/red; Petit Clot D.O.Penedés blanc/blanco/white; aigua/agua/water and cafè/café/coffee)

Preus i plats poden variar segons mercat i temporada.

És imprescindible comunicar el nombre exacte de comensals amb 24 hores d'antelació, si no és així, es cobraran els coberts reservats.

Precios y platos pueden variar según mercado y temporada.

Es imprescindible comunicar el número exacto de comensales con 24 horas de antelación, de no ser así, se cobrarán los cubiertos reservados.

Prices and dishes may vary according to market and season.

It is essential to communicate the exact number of guests 24 hours in advance otherwise will be charged the number of clients booked.