

Menú Degustación corto de 5 platos
Menú Degustació curt de 5 plats
Short tasting menu of 5 courses

2 Entrantes

2 Entrants

2 Starters

1 Pescado

1 Peix

1 Fish

1 Carne

1 Carn

1 Meat

1 Postre

1 Postre

1 Dessert

75€ por persona (Opcional Maridaje - Pairing + 40€)

Menú Degustación largo de 8 platos
Menú Degustació llarg de 8 plats
Long tasting menu of 8 courses

4 entrantes

4 entrants

4 starters

1 Pescado

1 Peix

1 Fish

1 Carne

1 Carn

1 Meat

2 Postres

2 Postres

2 Desserts

90€ por persona (Opcional Maridaje -Pairing + 60€)

Los menús degustación son elegidos y creados por el chef con productos de temporada.

Els menús degustació són elegits i creats pel xef amb productes de temporada.

The tasting menus are chosen and created by the chef with seasonal products.

Primeros — Primers — Starters

Croqueta de pollo con kimchi
Croqueta de pollastre amb kimchi
Chicken croquette with kimchi
3,50€

Paletilla ibérica 100% bellota
Espatlla ibèrica 100% gla
100% acorn-fed Iberian shoulder
22,00€ / 70 Gramos

Pan con tomate (nuestro pan elaborado en casa a base de masa madre con fermentación de 12 horas)
Pa amb tomàquet (el nostre pa casolà fet amb massa mare i fermentat durant 12 hores)
Catalan tomato bread (our homemade bread made with sourdough and fermented for 12 hours)
4,50€

Ensalada de tomate, ventresca de atún curado, sorbete de gazpacho y albaricoque.
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina curada, sorbet de gaspatxo y albercoc.
Tomato salad, cured tuna belly, gazpacho sorbet and apricot
22,50€

Jurel en escabeche de pimiento rojo y guindilla, aguacate soasado y rábano encurtido.
Jurel en escabetx de pebrot vermell i bitxo, alvocat soasat i rave adobat
Horse mackerel in pickled red pepper and chilli, avocado and pickled radish.
23,00€

Berenjena asada con ricota casera, anchoa, avellana y limón marroquí
Albergínia rostida amb ricotta casolana, avellana i limó marroquí
Roasted eggplant with homemade ricotta, anchovy, hazelnut and moroccan lemon
22,00€

Roast beef de picaña con mantequilla café París, granos de mostaza y queso reixagó

Roast beef de picanya amb mantega cafè París, grans de mostassa i formatge reixagó

Picaña roast beef with coffee butter, mustard seeds and reixagó cheese

24,00€

Calamar en salsa meuniere con acelga y migas

Calamar amb salsa meuniere amb bleda i molles

Squid in meuniere sauce with chard and crumbs

23,00€

Galantina de pintada con sus salsas y ensalada de hinojo i nabo negro

Galantina de pintada amb les seves salses i amanida de fonoll i nap negre

Galantine of guinea fowl with its sauces and fennel and black turnip salad

24,00€

Flor de calabacín rellena de brandada de bacalao sobre una crema de samfaina.

Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà sobre una crema de samfaina

Zucchini flower stuffed with cod brandada on a cream of samfaina.

23,00€

Rollito de col relleno de careta de cerdo crujiente y mayonesa de chipotle

Rotllet de col farcit de careta de porc crujent i maionesa de chipotle

Cabbage roll filled with crispy pork snout, chipotle mayonnaise and coriander

19,00€

Pescados — Peixos — Fish

Raya a la mantequilla negra, alcaparras, emulsión de ajo asado y ajo negro

Rajada a la mantega negra, tàperes, emulsió d'all escalivat i all negre

Ray fish with black butter, capers and roasted black garlic emulsion

24,00€

Merluza (de pincho del cantábrico) con guiso de mar y montaña de ternera y calamar, emulsión de piparra y crujiente de garbanzo

Lluç (de punxó del cantàbric), amb guisat de mar i muntanya de vedella y calamar, emulsió de piparra y crujient de cigró

Hake (from the Cantabrian Sea) with "mar i muntanya" stew with beef and squid, piparra emulsion and crunchy chickpeas

26,00€

Lubina salvaje con espinacas salteadas, encurtidos y pil pil de pollo

Llobarro salvatge amb espinacs saltejats, envinagrats i pil pil de pollastre

Wild sea bass with stir fried spinach, pickles and chicken pil pil

39,00€

Salmonete a la brasa con salsa de sus espinas, puré de coliflor y su falso cous cous

Moll a la brasa amb salsa de les seves espines, puré de coliflor i el seu fals cous cous

Grilled red mullet with its spine sauce, cauliflower puree and its fake couscous

37,00€

Tortellos rellenos de gamba roja a la marinera

Tortellos farcits de gamba vermella a la marinera

Tortellos stuffed with red shrimp a la marinera

32,00€

Carnes — Carns — Meat

Molleja de ternera con puré de chirivía, pimiento rojo escalivado y piparra

Lletons de vedella amb puré de xirivia, pebrot vermell escalivat i piparra

Veal sweetbread with parsnip puree, roasted red pepper and piparra

26,00€

Arroz de pato azulón y butifarra del perol con seta de temporada

Arròs d'ànec azulon i botifarre del perol amb bolet de temporada

Wild duck rice with pork and seasonal mushrooms

28,00€

Rulo de cabrito deshuesado con berenjena ahumada cebolla pochada al kéfir y su salsa

Rul·lo de cabrit desossat amb albergínia fumada i ceba pochada al kéfir i la seva salsa

Boneless goatling roll with smoked eggplant, poached onion with kefir and its sauce

34,00€

Ternera en su salsa de cochinita pibil, crema de maíz y mojo verde

Vedella a la salsa de “cochinita pibil”, crema de blat de moro y mojo verd

Beef in cochinita pibil sauce, corn cream and green mojo

27,00€

Presa ibérica con gnocchis, crema carbonara, yema curada y raifort

Presa ibèrica amb gnocchis, crema carbonara, rovell curat i raifort

Iberian ham with gnocchis, carbonara cream, cured yolk of egg and horseradish

32,00€

Pichón de sangre a la brasa con su paté y 3 texturas de cereza

Colomí de sang ae la brasa amb el seu paté i 3 textures de cirera

Blood grilled wood pigeon with its pâté and 3 cherry textures

35,00€

Postres — Desserts

Lemon pie Capet
8,50€

Fresones del Maresme con una mousse de chocolate y sablée

Maduixots del Maresme amb una mousse de xocolata i sablée

Maresme strawberries with a chocolate mousse and sablée

12,80€

Bizcocho húmedo de plátano con su crema, gelée de ron y helado de caramelo con chocolate

Pa de pescic humit de plàtan amb la seva crema, gelée de ron i gelat de caramel amb xocolata

Moist banana sponge cake with its cream, rum gelée and chocolate caramel ice cream

12,00€

Coulant de avellanas, crumble de canela, gelée de naranja y helado de vainilla de Madagascar

Coulant d'avellanes, crumble de canyella, gelée de taronja i gelat de vainilla de Madagascar

Hazelnut coulant, cinnamon crumble, orange jelly and Madagascar vanilla ice cream

12,00€

Piña en mantequilla noisette flambeada con cremoso de maracuyá y helado de albaricoque

Pinya en mantega noisette flamejat amb cremós de maracuya i gelat d'albercoc

Pineapple in butter noisette flambé with passion fruit cream and apricot ice cream

12,00€

Surtido de quesos
Assortiment de formatges
Cheese assortment
16,50€

capet

Síguenos en nuestras redes sociales

y comparte tu experiencia

@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com