

Menú Degustación corto de 5 platos
Menú Degustació curt de 5 plats
Short tasting menu of 5 courses / Menu Dégustation Curt de 5 plats

2 Entrantes
2 Entrans
2 Starters / 2 Entrées

1 Pescado
1 Peix
1 Fish / 1 Poisson

1 Carne
1 Carn
1 Meat / 1 viande

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 / Menu Longue Dégustation de 8 plats

4 entrantes
4 entrans
4 starters / 4 Entrée

1 Pescado
1 Peix
1 Fish / 1 Poisson

1 Carne
1 Carn
1 Meat / 1 Viande

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.

Les menus dégustation sont choisis et créés par le chef avec des produits de saison.

Primeros — Primers — Starters — Premières

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

Paletilla ibérica 100% bellota
Espatlla ibèrica 100% gla
100% acorn-fed Iberian shoulder
Épaule ibérique 100% nourrie au gland
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)
Pain à la tomate (notre pain maison au levain avec fermentation de 12 heures)
4,50€

Ensalada de calabaza con anchoa, cremoso de anacardo lactofermentado y cebolla tierna agridulce
Amanida de carbassa amb anxova, cremós d'anacard lacto fermentat i ceba tendra agridolça
Pumpkin salad with anchovy, a cream lacto-fermented of cashews and bittersweet onion
Salade de potiron aux anchois et noix de cajoux crème lacto-fermentée
21,50€

Caballa marinada en shio koji con pepino, apio y vinagre japonés
Verat marinat en shio koji amb cogombre, api i vinagre japonès
Mackerel marinated in shio koji with cucumber, celery and japanese vinegar
Maquereau mariné au shio koji avec concombre, céleri et vinaigre japonais
22,00€

Roast beef de picaña con mantequilla café París, granos de mostaza y queso reixagó
Roast beef de picanya amb mantega café París, grans de mostassa i formatge reixagó
Picaña roast beef with coffee butter, mustard seeds and reixagó cheese
Roast beef du Picaña avec beurre de café, graines de moutarde et fromage reixagó
26,00€

Guiso de alcachofa y calamar con emulsión de perejil y perifollo

Guisat de carxofa i calamar amb emulsió de julivert i cerfull

Artichoke and squid stew with parsley emulsion and chervil

Ragoût d'artichauts et de calmars avec émulsion de persil et de cerfeuil

25,00€

Pulpo en su caldo tibio con garbanzos, pimiento rojo, “pico de gallo” de piparra y crema de ajo escalibado con pimentón de la vera

Pop al seu brou tebi amb cigrons, pebrot vermell, “pico de gallo” de piparra i crema d'all escalivat amb pebre vermell “De La Vera”

Octopus in its warm broth with chickpeas, red pepper, “pico de gallo” of piparra and marinated garlic cream with paprika from La Vera

Poulpe dans son bouillon tiède avec pois chiches, poivron rouge, "pico de gallo" de piparra et crème d'ail escalibado avec paprika de la vera

27,00€

Huevo cocido a baja temperatura con parmentier, trufa negra y velo de infusión de setas

Ou cuit a baixa temperatura amb parmentier, tòfona negra i vel d'infusió de bolets

Low-temperature boiled egg with parmentier, black truffle and a veil of mushroom infusion

Oeuf cuit à basse température au parmentier, voile d'infusion de truffe noire et de champignons

32,00€

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

Galantine de pintade avec ses sauces et salade de fenouil et nabet noir

24,00€

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

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

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

Rouleau de chou farci de joue de porc croustillante et mayonnaise chipotle

19,00€

Pescados — Peixos — Fish — Poisson

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

Raie au beurre noir, câpres et émulsion d'ail noir rôti

23,00€

Merluza (de pincho del cantábrico) con judías tiernas de Navarra, su miso y salvia en tempura

Lluç (de punxó del cantàbric), amb mongetes tendres de Navarra, el seu miso i sàlvia en tempura

Hake (from the Cantabrian Sea) with tender beans from Navarre, its miso and sage in tempura

Merlu (de la mer Cantabrique) avec des haricots tendres de Navarre, son miso et sauge en tempura

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

Bar sauvage avec épinards sautés, cornichons et pil pil de poulet

39,00€

Bogavante con fideos en suquet de erizos y aire de su caldo

Llamàntol amb fideus en suquet d'eriçons i aire del seu brou

Lobster with noodles in sea urchin stew and air from its broth

Homard aux nouilles dans un ragoût d'oursin et l'air de son bouillon

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

Tortellos farcis aux crevettes rouges à la marinera

32,00€

Carnes — Carns — Meat — Viandes

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

Gésie de veau avec purée de panais, poivron rouge écaillé et piparra

24,00€

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

Arròs d'ànec azulón i botifarra del perol amb bolet de temporada

Wild duck rice with pork and seasonal mushrooms

Riz de canard bleu et saucisse du perol avec champignon de saison

28,00€

Cabrito en dos cocciones con berenjena ahumada, kéfir y fresas

Cabrit en dues coccions amb albergínia fumada, kèfir i maduixes

Goatling in two cookings with smoked eggplant, kefir and strawberries

Chevreau en deux cuissons avec aubergines fumées, kéfir et fraises

34,00€

Pies de cerdo deshuesado en su salsa de cochinita pibil, crema de maíz y mojo verde

Peus de porc desossat a la salsa de "cochinita pibil", crema de blat de moro y mojo verd

Boneless pork feet in cochinita pibil sauce, corn cream and green mojo

Pieds de porc désossés à la sauce cochinita pibil, crème de maïs et mojo vert

28,00€

Preso ibérica con su salsa, terrina de calçots y pesto de rúcula y manchego

Preso ibèrica amb la seva salsa, terrina de calçots i pesto de ruca i manxec

Iberian dam with its sauce, calçots terrine and arugula and manchego pesto

Proie ibérique avec sa sauce, terrine de calçots et pesto de roquette et manchego

32,00€

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

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

Blood grilled wood pigeon with its pâté and 3 cherry textures

Pigeon de sang grillé avec son pâté et 3 textures de cerise

35,00€

Postres — Desserts

Lemon pie Capet

Tarte au citron Capet

8,50€

Piña fermentada con bizcocho de coco y láminas de merengue

Pinya fermentada amb pa de pessic de coco i làmines de merenga

Fermented pineapple with coconut sponge cake and meringue slices

Ananas fermenté avec gâteau à la noix de coco et tranches de meringue

10,00€

Cre moso de castañas con vainilla, turrón de almendras y salsa de chocolate al whisky

Cremós de castanyes amb vainilla, torró d'ametlles i salsa de xocolata al whisky

Creamy chestnuts with vanilla, almonds nougat and whiskey chocolate sauce

Crème de châtaignes à la vanille, nougat aux amandes et sauce au chocolat au whisky

12,00€

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

Pa de pessic humit de plàtan amb la seva crema, gelée de rom i gelat de caramel amb xocolata

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

Gâteau humide à la banane avec sa crème, gelée de rhum et glace au caramel au chocolat

12,00€

Coulan de avellanas, crumble de canela, gelé 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

Coulan de noisettes, crumble à la cannelle, gelée d'orange et glace à la vanille de Madagascar

12,00€

Surtido de quesos

Assortiment de formatges

Cheese assortment

Assortiment de fromages

16,50€

capet

**Síguenos en nuestras redes sociales
y comparte tu experiencia**

@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com