

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.

Para Picar — Per Picar — To Nibble on

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

Paletilla ibérica 100% bellota
Espotlla 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€

Primeros — Primers — Starters

Ensalada de tubérculos con ibérico, cecina y tierra de trompetas de la muerte.
Amanida de tubercles amb ibèric, cecina i terra de trompetes de la mort
Tuber salad with iberian, "cecina" and black trumpet mushroom
22,00€

Pescado azul en escabeche de pimiento rojo y guindilla, aguacate soasado y rábano encurtido.
Peix blau en escabetx de pebrot vermell i bitxo, alvocat soasat i rave adobat
Oily fish 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 ricota, 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€

Huevo cocido a baja temperatura con parmentier, papada adobada y ceps salteados

Ou cuit a baixa temperatura amb parmentier, papada adobada i ceps saltejats

Egg boiled at low temperature with parmentier, iberian dewlap and mushroom ceps stir fried

32,00€

Perdiz deshuesada con crema escabechada de col lombarda, uvas y escarola

Perdiu desossada amb crema escabetxada de col llombarda, raïm i escarola

Boneless partridge with a pickled cream of red cabbage, grape and endive

26,00€

Terrina de carrillera y pies de ternera con su vinagreta cortada, emulsión de piñones y setas de temporada

Terrina de galtes i peus de vedella amb una vinagreta tallada, emulsió de pinyons i bolets de temporada

Terrine of cheek and veal feet with its cut vinaigrette, emulsion of pine nuts and seasonal mushrooms

23,00€

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

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 cruixent 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 acelga salteada, encurtidos y pil pil de pollo

Llobarro salvatge amb bleda saltejada, envinagrats i pil pil de pollastre

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

39,00€

**Pescado de roca a la brasa con salsa de sus espinas, puré de coliflor y su falso
cous cous**

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

Grilled rock fish with its spine sauce, cauliflower puree and its fake couscous

37,00€

Carnes — Carns — Meat

Faisán en ravioli con su tartar, pechuga a la brasa y cremoso de zanahoria

Faisà en ravioli amb el seu tartar, pit a la brasa i cremós de pastanaga

Pheasant in ravioli with its tartar, grilled breast and creamy carrot

26,00€

Arroz de costilla de jabalí con butifarra del perol y camagrocs

Arròs de costella de porc senglar amb botifarra del perol i camagrocs

Wild boar rib rice with “butifarra del perol” and yellowfoot mushrooms

28,00€

Solomillo wellington de ciervo con mostaza y espinaca

Filet wellington de cérvol amb mostassa i espinaca

Deer wellington sirloin with mustard and spinach

45,00€

Liebre guisada en salsa de chocolate, con su lomo marcado y milhojas de pera

Llebre guisada en salsa de xocolata, amb el seu llom marcat i milfulles de pera

Hare stewed in chocolate sauce, with its marked loin and pear millefeuille

38,00€

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

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

Iberian dam 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 a 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€

Textura de boniato con bizcocho tierno de chocolate y crumble especiado

Textures de moniato amb pa de pessic tendre de xocolata i cruixent espèciat

Sweet potato texture with tender chocolate cake and spiced crumble

12,80€

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 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