

1 9 7 9

P **U** S S A D I S D E L P E P

Entrantes

(Igual para toda la mesa)

Aperitivo

Cañaíllas Gratinadas

Foie a l'Armagnac

Calamar Frito

*

Sepiona con Arroz

Gambeta al Horno

Plato Principal

Merluza Fresca

o

Filete a la Parrilla o a la Pimienta

*

Callos con Garbanzos

o

“Rossejat” de Fideos o Fideos Negros

Postre

Crema Catalana con Fresones

Licores

60,00€

10% IVA incluido

En el caso de no encontrarse en el mercado algún producto se sustituirá por otro de igual calidad.

Pla de Palau, 2 08003 Barcelona

Tel: +34.933.101.021 restaurant@passadis.com

1979

P **U** S S A D I S D E L P E P

Entrantes

(Igual para toda la mesa)

Aperitivo

Jamón de Bellota

Almejas al Vino Blanco con Jamón Ibérico

Calamar Frito

*

Gambas de la Costa a la Plancha

Canelón de Pollo y Foie

Plato Principal

Pescado Fresco del Día

o

Filete a la Parrilla o a la Pimienta

*

Callos con Garbanzos

o

“Rossejat” de Fideos o Fideos Negros

Postre

Postre a elegir

Carquiñolis

Licores

70,00€

10% IVA incluido

En el caso de no encontrarse en el mercado algún producto se sustituirá por otro de igual calidad.

Pla de Palau, 2 08003 Barcelona

Tel: +34.933.101.021 restaurant@passadis.com

1 9 7 9

P **U** S S A D I S D E L P E P

Entrantes

(Igual para toda la mesa)

Aperitivo

Jamón de Bellota

Ostrón

Berberechos XXL o Almejas al Vino Blanco con Jamón Ibérico

Fritura Variada

*

Gambas de la Costa a la Plancha

Cigalas con Cebolla o Tomate

Plato Principal

Pescado Fresco o ½ Bogavante

o

Filete o Espaldita de Cabrito

*

Callos con Garbanzos

o

“Rossejat” de Fideos o Fideos Negros

Postre

Postre a elegir

Carquiñolis

Licores

85,00€

10% IVA incluido

En el caso de no encontrarse en el mercado algún producto se sustituirá por otro de igual calidad.

Pla de Palau, 2 08003 Barcelona

Tel: +34.933.101.021 restaurant@passadis.com