Casa Mandri

Sant Gervasi, Barcelona · La carta



LO QUE TRAE EL OTOÑO

Rigatoni rellenos de Fricandó*
y “moixernons” crujientes

Ensalada de ‘Xató’
Con bacalao desmigado y “romescu”

Sepionetas
Con rebozuelos y chicharrones

Para abrir boca
Mientras te decides

Ostra Krystalle natural / Ponzu
Croqueta de ceps con mayonesa de trufa
Croqueta de jamón 100% ibérico
Filete de anchoa del Cantábrico “00”
Cecina de León con almendra Marcona tostada
Paletilla 100% ibérica
Buñuelos de bacalao

Al centro de la mesa
Para compartir o no

Berenjena asada a la brasa con miso y sésamo
Burrata con escalivada, puré de anchoa y ajo
Calamar a la andaluza
Tortilla abierta con burrata y jamón ibérico*
También en versión vegetariana
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo

A fuego lento
Guisos, fondos y arroces que piden su tiempo

Bacalao con ‘cap i pota’
Canelón de ‘rostit’ con parmesano y demi-glace *
Calamar “a la bruta”, con sobrasada y reducción de su propia tinta
Arroz meloso de sepia y marisco, según mercado
Arroz de mar y montaña, según estacionalidad

A fuego vivo
De la brasa a la mesa

Rodaballo asado al estilo “Orio”
Pulpo a la brasa con parmentier de patata*
Secreto ibérico a la brasa con salsa chimi-churri
Entrecôte de vaca frisona de Lleida
Con mantequilla Café de París,

ACOMPAÑAMIENTOS

Pan de pueblo
Pan con tomate
Patatas fritas
Pimientos Padrón
Piquillos confitados
Escalibada

* Suplemento de trufa,

Servimos los platos a medida que se elaboran, para que los disfrutéis en su punto óptimo.
Consulta los alérgenos con nuestro equipo de sala.