

Cocina de Proximidad

Cal Trapella




Gràcia, Barcelona




Bienvenidos a nuestra cocina catalana y moderna, en Cal Trapella con cada bocado sentirás los productos más frescos de la tierra. Firmado, Àlex el cocinero "trapella"



**Elaboramos nuestros Platos con productos frescos de los mercados de Gràcia, de establecimientos de km 0 y de proximidad, algunos platos podrán variar dependiendo del día o de la temporada*



Menú A - 32.70€ (IVA incl.) por persona

Para Compartir




Montadito de salmón ahumado, queso fresco, miel trufada y semillas de amapolas   


Ensalada suprema de frutos secos, queso de cabra, sésamo, virutas de jamón y miel de romero   




Albóndigas con salsa de almendras y bolas de patata cebollino  

Croquetas de pimiento escalivado con queso de cabra    

Plato a seleccionar por persona


Hamburguesa de Àlex (carne de butifarra y estofado de ternera) con tomates provenzales, cebolla tostada y salsa demi-glacé   


Bacalao "a la llauna" sobre judías de "Santa Pau" y tirabeques  

Hamburguesa de lentejas y chíá, con tomates provenzales, cebolla tostada y salsa romesco (opción vegana)   

Atún fresco a la plancha con verduritas salteadas 

Postre a seleccionar

Coulant sin gluten 

Helado de chocolate (opción vegana) 

Naranja con canela y miel

Tiramisú casero    

Café

Vino tinto y blanco, agua, refrescos y cerveza durante la cena

Ossaria (D.O Castilla de la Mancha, Shiraz, Merlot)

Y.Penedès (D.O Penedès, Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Moscato)

Agua mineral Solán de Cabras

Cerveza de tirador