

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 - 24.85€ (IVA incl.) por persona

Para Compartir

Pan de cristal, tomate de rama 

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

Mejillones Trapellas al vapor con salsa de mojo rojo  









Croquetas de Boletus    

Tabla de embutidos catalanes

Plato a seleccionar por persona


Hamburguesa de ternera casera con queso de cabra caramelizado y virutas de jamón, con tomates provenzales y cebolla tostada   

Atún fresco a la plancha con verduritas salteadas 

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

Postre a seleccionar

Coulant sin gluten 

Helado de chocolate (opción vegana) 

Crema catalana  

Sorbete de limón

Café

Vino tinto, vino blanco y agua durante la cena

Roger Vinyes J.S. (D.O Catalunya Tempranillo)

Roger Vinyes J.S. (D.O Catalunya, Macabeo, Xarel.lo)

Agua mineral Solán de Cabras Agua mineral Solán de Cabras