

# CASA PARERA

Pels que no ho sapiguen esteu a Casa Parera, una casa construïda per Josep Puig i Cadafalch l'any 1894 per encàrrec de Miquel Parera i Partegàs. Sabem que és difícil treure la vista del plat, però abans de marxar no us oblideu de mirar el sostre, una joia arquitectònica que encara es manté. I si abans d'entrar no t'has fixat en la façana, al marxar i si el vi t ho permet, no deixis de contemplar-la! I ara, comencem...!

## CURATS, CRUS I ESCABETXOS

Gilda amb anxova, piparra i oliva	2,50 €/u
Ostres nº3 al natural amb pebre, llimona i Tabasco al gust	4,60€/u
Anxoves del Cantàbric "00" dessalada i desespinades a casa (1 unitat, dos filets)	4,60 €
Paleta ibèrica de glà, <i>Los Santos Esencia Ibèrica</i> (80gr)	18 €
Assortit de 3 Formatges de <i>Can Xicoy d'Arenys de Munt</i> amb codony	14,80 €
<i>Rubia gallega</i> curada (carn de vaca madurada amb sal i especies)	25 €
"Chicharrón de Cádiz" amb cítrics i pa cruixent	11,50 €

## PER ANAR OBRINT BOCA

Ensaladilla Rusa de Casa Parera	
• amb llobarro confitat	13,20 €
• amb virutes de pernil ibèric <i>Los Santos</i> , idea de la iaia Dolors	13,20 €
• la vegetariana	11,20 €
Stracciatella amb albergínia a la brasa, avellana garrapinyada, tomàquet confitat i mel de canya	14,80 €
Xoricets de <i>Los Santos</i> guisats al vermut (aquest plat el recomanem demanar conjuntament amb el Pa rodó al Josper)	12 €
Ous ferrats amb gambes i patata palla	18,10 €
Coca de porro escalivat amb romesco, crema agria i avellana	17,30 €

## GUARNICIONS

Pebrots del piquillo a la donostiarra	4,50€
Patates Fregides	4,50€
Cabdells al Josper ben amanits	4,50€
Amanida verda amb ceba tendra	4,50€

## PA

Rodó al Josper amb mantega fumada, sal gruixuda i AOVE	7,20€
Pa per sucar	3,40€
Pa de pagès amb tomàquet	4,50€

# CASA PAREIRA

## “A SOPLETE”

Bonitol “soasat” amb ceba confitada amb el seu pròpi suc	15 €
Llàmines de presa ibèrica, soasades i marinades amb salsa Robert	17,80 €

## ELS CALENTS QUE MAI FALLEN

Brioix de ca l’Uñó amb galta ibèrica guisada <i>Los Santos</i> , <i>shitakes</i> maionesa, piparres i estragó.	15,20 €
Calamar farcit amb cansalada amb la seva salsa	28 €
Macarrons de presa ibèrica <i>Los Santos</i>	16,50 €
Patata i mongeta tendra amb cocotxes de bacallà i alls confitats	22 €

### PA

Rodó al Jospè amb mantega fumada, sal gruixuda i AOVE	7,20€
Pa per sucar	3,40€
Pa de pagès amb tomàquet	4,50€

## EL MOMENT DOLÇ

Flam de nata cremós amb caramel torrat	5,50 €
Pastís de formatge fet a casa	7,50 €
Pinya impregnada amb canyella i ratlladura de llima, mel de canya i remolatxa	7 €

## “FRITURES” BEN FREGIDES

Croqueta de gamba vermella del Duo Casolà	3,50 €/unitat
Croqueta de pernil Ibèric <i>Los Santos</i> del Duo Casolà	3,10 €/unitat

## AL CARBÓ

Llobarro a la brasa amb refregit d’all (1K)	60 €
Rap a la brasa amb escarola (600gr)	36 €
Carn ibèrica del dia <i>Los Santos Esencia Iberica</i> (250gr)	24,3 €
Llom de vaca madurada 32 dies (500gr)	55 €

\*guarnicions a part

### GUARNICIONS

Pebrots del piquillo a la donostiarra	4,50€
Patates Fregides	4,50€
Cabdells al Jospè amanits	4,50€
Amanida verda amb ceba tendra	4,50€

Lingot de xocolata amb neula de Ca l’Uñó amb gelat de nata	8 €
Un trosset de xocolata amb ametlla o avellana de l’Uñó	4 €
Assortit de 3 Formatges de <i>Can Xicoy d’Arenys de Munt</i> amb codony	12,40