

CASA PARERA

Pels que no ho sapigueu 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...!

DE LA VITRINA

Gilda amb piparra i oliva Gordal	2,5 €/u
Seitons marinats amb vinagreta d'encoritits i ralladura de toronja (4u)	8,90 €
Ostras nº3 al natural amb pebre, llimona i Tabasco al gust	3,60€/u
Caviar de Beluga amb llauna (10gr)	26 €
Navalles en escabetx de pastanaga i zafrà amb ceba escalivada	13,90 €
Anxoves del cantàbrico "00" desalada i desespinades a casa (1 unitat, dos filets)	4,60 €

PER ANAR OBRINT BOCA

La ensaladilla Rusa de Casa Parera	
• amb llobarro confitat	9,90 €
• amb virutes de pernil ibèric Los Santos, idea de la iaia Dolors	8,90€
• la vegetariana	7,90€
Fred de llagostins amb alvocat i romesco amb les seves torrades	13,50 €
Coca de <i>porto bello</i> laminat amb llimoneta, pinyons, farigola, parmesà i salsa fumada	12 €
Terrina de foie amb codony i torradetes	20 €

CURATS I FUMATS

Espatlla ibèrica de glà de <i>Los Santos Esencia Iberica</i> (80gr)	15,50 €
Lomito ibèric de glà <i>Los Santos</i> (60gr)	9,90 €
Rubia gallega curada (carn de vaca madurada amb sal i espècies)	21 €
Assortit de 3 Formatges de Can Xicoy d'Arenys de Munt	12,40 €

AMB UN PARELL D'OUS

La Truita de patates i ceba poc feta	10 €
Ous cruixents amb parmentier de patata, chicharro, oli picant, farigola i parmesà i salsa fumada	13,80 €

PA

Rodó al Jospet amb mantega fumada, sal gruixuda i AOVE	6,8€
Llesques de pa	3,40€
Llesques de pa amb tomàquet, oli i sal	4,30€

CASA PARERA

“A SOPLETE”

Bonitol “soasas” amb ceba confitada amb el seu pròpi suc	14 €
Llàmines de vaca madurada, soasada i marinada amb salsa Robert	18 €

ELS CALENTS QUE MAI FALLEN

Fricandó de galta de porc ibèrica amb <i>shitakes</i> sobre brioix de ca l’Uñó amb maionesa, piparres i estragó.	13,20 €
Mandonguilles amb salsa de tomàquet	12 €
Gamba vermella a la brasa amb el seu suquet i cigrons	18,60 €

SALSSES Allioli 2,70€ / Salsa Romesco 2,70€ / Maionesa de “mojo” vermell 2,70€

GUARNICIONS Pebrots del piquillo a la donostiarra 4,50€ / Patates Fregides 4,50€ / Escalunyes guisades 4,50€

“FRITURES” BEN FREGIDES

Croqueta de gamba vermella del Duo Casolà	3,30€/unitat
Croqueta de pernil Ibèric <i>Los Santos</i> del Duo Casolà	2,90€/unitat
Bacallà enfarinat amb salsa de especíes	12,50 €

AL CARBÓ

Rap a la brasa amb la seva escarola	24,20 €
Carn ibèrica de <i>Los Santos Esencia Iberica del dia</i> (250gr)	18,20 €
Txuletón de vaca madurada sense os	66 €

PA

Rodó al Josper amb mantega fumada, sal gruixuda i AOVE	6,80€
Llesques de pa	3,40€
Llesques de pa amb tomàquet, oli i sal	4,30€

EL MOMENT DOLÇ

Flam de nata cremós amb caramel torrat	4,6 €
Pastís de formatge cremós amb coulis de gerd a banda	7,50 €
Pinya impregnada amb canyella i ratlladura de llima	7 €
El Music de Casa Parera (avellanes, figues seques, amb anous, gelat amb festuc, carquinyolis i xarrup de moscatell	9 €

Lingot de xocolata amb neula de Ca l’Uñó amb gelat de nata	8 €
Els gelats dels nostres amics dels 792 (de llimona amb farigola i maduixa)	5 €
Un trosset de xocolata amb ametlla o avellana de l’Uñó	3,90 €

Avui en Robert et recomana:

**STRACCIATELLA AMB ALBERGÍNIA A LA BRASA. AVELLANA GARRAPINYADA.
TOMÀQUET XERRI CONFITAT I MEL DE CAÑA - 11.5 €**

MOIXAMA TENDRE AMB AMETLLA - 12.1 €

CAP I POTA AMB CIGRONETS - 10 €

AMANIDA DE TOMÀQUET RAF SENSE PELL AMB CEBÀ TENDRA - 9.2 €

"CHICHARRÓN" DE CÁDIZ AMB CÍTRICS - 8.5 €

**ESPÀRREC BLANC A LA BRASA AMB MAIONESA D'ALL NEGRE
I FRUITS SECS - 12.8 €**