

SENYOR PARELLADA

FONDA



2016-17


EL VERMUT

- Banderilles del Born 3,20€/2 uni.
Llonganissa de la Garriga 3,60€
Pa amb tomàquet amb pernil de Terol 5,50€
Crestes al forn 5,10€/2 uni.
Bunyols de bacallà 6,60€/6 uni.
Croquetes formidables 6,60€/4 uni.
Musclos de roca a la brava 6,80€
Paperina de verdures 7,20€
Calamars en *tempura* 7,50€
Anxoves de l'Escala 12,40€
Gambes de la costa a la planxa 14,80€

AMANIDES I ENTRANTS

- Amanida d'enciams i verdures de temporada 7,60€
El nostre xató 9,40€
Amanida de salmó marinat 8,80€
Tàrtar de tonyina 12,60€
Sopa de peix amb entrebanes 11,80€
Ou ferrat sobre patata amb sobrassada de Menorca 7,80€
Carxofes farcides amb brandada 10,20€
Saltejat de verdures al fogó 9,20€
Cargols sofregits a la llauna 12,50€

BARCELONA ÉS BONA

-  Escudella i carn d'olla 14,00€
Els macarrons de rostit i sofregit de sempre 8,20€
Uns senyors canelons de Barcelona 12,50€
Paella Parellada 16,80€

IVA inclòs / El pa posat a taula 1,40€ / Peix protegit contra l'anisakis

MAR

- Calamarcets a la planxa amb all i julivert sobre cruixent de patata 14,50€
Ratjada a l'all cremat 16,50€
Steak de tonyina 18,50€
Bacallà a la catalana 19,50€
Bacallà gratinat amb patates i muselina d'all 19,50€
Tronc de lluç de Galícia a la planxa 19,50€
La sarsuela de peix de tota la vida 21,00€

... I MUNTANYA

- Peus de porc amb sípia 11,50€
Gallina confitada en escabetx 10,80€
Melós de vedella amb ratafia i picada 12,80€
Rosbif amb salsa de gra de mostassa i tàrtara 12,50€
Cua de bou a la garnatxa del Priorat 13,50€
Magret d'ànec amb salsa de ceps 17,50€
Xai del Montseny a les dotze cabeces d'all 18,50€
Filet de vedella al blau dels Pirineus 24,00€

DINAR DEL VIATJANT 18€

(Un dinar a preu fet pensat per als dies feiners, tant per als hostes de la casa com per als viatjants en general)

ENTRANT

Amanida il·lustrada

SEGON A ESCOLLIR

Arròs de la casa

Platillo del dia

LA BEGUDA

Aigua, cervesa, refresc o copa de vi

POSTRES O CAFÈ




EL VERMUT

- Banderillas del Born 3,20€ (2 unidades)
Longaniza de la Garriga 3,60€
Pan con tomate y jamón de Teruel 5,50€
Empanadillas al horno 5,10€ (2 unidades)
Buñuelos de bacalao 6,60€ (6 unidades)
Croquetas formidables 6,60€ (4 unidades)
Mejillones de roca a la brava 6,80€
Paperina de verduras 7,20€
Calamares en *tempura* 7,50€
Anchoas de la Escala 12,40€
Gambas de la costa a la plancha 14,80€

ENSALADAS Y ENTRANTES

- Ensalada de lechugas y verduras de temporada 7,60€
Nuestro *xató* 9,40€
Ensalada de salmón marinado 8,80€
Tártaro de atún 12,60€
Sopa de pescado con tropezones 11,80€
Huevo frito sobre patata con sobrasada de Menorca 7,80€
Alcachofas rellenas con brandada 10,20€
Salteado de verduras al fogón 9,20€
Caracoles sofritos a la *llauna* 12,50€

BARCELONA ÉS BONA

-  *Escudella y carn d'olla* (cocido catalán) 14,00€
Los macarrones de rustido y sofrito 8,20€
Unos señores canelones de Barcelona 12,50€
Paella Parellada 16,80€

MAR

- Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil sobre crujiente de patata 14,50€
Raya al ajo quemado 16,50€
Steak de atún 18,50€
Bacalao a la catalana 19,50€
Bacalao gratinado con patatas y muselina de ajo 19,50€
Tronco de merluza de Galicia a la plancha 19,50€
Zarzuela de pescado de toda la vida 21,00€

...Y MONTAÑA

- Pies de cerdo con sepia 11,50€
Gallina confitada en escabeche 10,80€
Meloso de ternera con ratafia y *picada* 12,80€
Rosbif con salsa de grano de mostaza y *tártara* 12,50€
Rabo de buey con garnacha del Priorat 13,50€
Magret de pato con salsa de setas 17,50€
Cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo 18,50€
Filete de ternera al azul de los Pirineos 24,00€

MENÚ DEL VIAJANTE 18€

(Una propuesta de almuerzo para los días laborables, pensada para los huéspedes de la casa y viajeros en general)

ENTRANTE

Ensalada ilustrada

SEGUNDO A ELEGIR

Arroz de la casa

Platillo del día

LA BEBIDA

Agua, cerveza, refresco o copa de vino

POSTRE O CAFÈ



L'HEURE DU VERMOUTH

Les petites brochettes du Born 3,20€ (2 unités)

Llonganissa (saucisse) de la Garriga 3,60€

Pain à la tomate et jambon de Teruel 5,50€

Friands (cuits au four) 5,10€ (2 unités)

Beignets de morue 6,60€ (6 unités)

Nos merveilleuses croquettes 6,60€ (4 unités)

Moules de roche dans leur sauce piquante 6,80€

Cornet de légumes 7,20€

Calamars en tempura 7,50€

Anchois de L'Escala 12,40€

Gambas de la côte grillées 14,80€

SALADES ET ENTRÉES

Salade de laitue et légumes de saison 7,60€

Xató (salade de scarole, thon et morue) 9,40€

Salade de saumon mariné 8,80€

Tartare de thon 12,60€

Soupe de poisson avec morceaux 11,80€

Oeuf au plat sur pomme de terre et *sobrassada* (charcuterie) de Minorque 7,80€

Artichauts farcis et leur brandade 10,20€

Sauté de légumes 9,20€

Escargots *a la llauna* (frits et passés au four) 12,50€

BARCELONE GOURMANDE

 *Escudella i carn d'olla* (pot-au-feu) 14,00€

Macaroni à la catalane 8,20€

Cannelloni à la barcelonaise 12,50€

Paella Parellada 16,80€

TVA incluse / Pain de table 1,40 € / Poisson protégé contre l'anisakis

MER

Petits calamars grillés à la persillade sur leur croustillant de pomme de terre 14,50€

Raie à l'ail brûlé 16,50€

Steak de thon 18,50€

Morue à la catalane 19,50€

Morue gratinée aux pommes de terre et à la mousseline d'ail 19,50€

Tronçon de colin de Galice grillé 19,50€

Zarzuela de poisson traditionnelle 21,00€

... ET MONTAGNE

Pieds de porc à la seiche 11,50€

Poule confite en escabèche 10,80€

Fondant de veau au ratafia et au hachis 12,80€

Rosbif à la sauce de graines de moutarde et tartare 12,50€

Queue de bœuf au grenache du Priorat 13,50€

Magret de canard à la sauce de cèpes 17,50€

Agneau du Montseny aux douze têtes d'ail 18,50€

Filet de veau au bleu des Pyrénées 24,00€

DÉJEUNER DU VOYAGEUR 18€

(Une formule à prix fixe, en semaine, pensée pour nos hôtes et pour les voyageurs en général)

ENTRÉE

Salade composée

PLAT AU CHOIX

Riz de la maison

Assiette du jour

BOISSON

Eau, bière, soda ou verre de vin

DESSERT OU CAFÉ




APPETISERS

- El Born skewered appetisers 3,20€ (2 units)
Llonganissa (Catalan dry-cured pork sausage) from La Garriga 3,60€
Bread with tomato and Teruel ham 5,50€
Ovenbaked pastries 5,10€ (2 units)
Cod fritters 6,60€ (6 units)
Our delicious croquettes 6,60€ (4 units)
Mussels with a spicy dressing 6,80€
Cone of vegetables 7,20€
Calamari fried in tempura batter 7,50€
Anchovies from l'Escala 12,40€
Coastal shrimp cooked on a griddle 14,80€

SALADS AND STARTERS

- Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€
Xató (escarola, tuna and cod salad) 9,40€
Marinated salmon salad 8,80€
Tuna tartare 12,60€
Fish soup with chunks of fish 11,80€
Fried egg on a bed of potato with Menorcan *sobrassada* (sausage) 7,80€
Stuffed artichokes with brandade 10,20€
Vegetable sauté 9,20€
Roasted snails (seasoned and cooked) 12,50€

GOURMET BARCELONA

-  *Escudella i carn d'olla* (Catalan stockpot) 14,00€
Maccheroni with roasted veal sauce 8,20€
Barcelona cannelloni 12,50€
Parellada paella 16,80€

SEA

- Grilled baby squid on a bed of crispy potatoes and garlic and parsley 14,50€
Ray with burnt garlic 16,50€
Tuna steak 18,50€
Catalan cod 19,50€
Cod baked *au gratin* with potatoes and garlic mousseline 19,50€
Grilled hake from Galicia 19,50€
Traditional fish *zarzuela* 21,00€

... AND MOUNTAIN

- Pig's trotters with cuttlefish 11,50€
Chicken confit in brine 10,80€
Succulent veal with ratafia and chopped vegetables 12,80€
Roast beef with grainy mustard and tartar sauce 12,50€
Oxtail with Priorat garnacha 13,50€
Duck magret with mushroom sauce 17,50€
Montseny lamb roasted with twelve heads of garlic 18,50€
Beef filet with Pyrenees blue cheese sauce 24,00€

TRAVELLER'S LUNCH 18€

(Set-price weekday lunch specials, with the hotel's guests and general travellers in mind)

STARTER

Mixed salad

MAIN COURSE TO CHOOSE

Chef's rice

Dish of the day

DRINK

Water, beer, soft drink or glasses of wine





DESSERT OR COFFEE



VINS DE LA CASA / HOUSE WINE

Garnatxa blanca de Capçanes 7,80€
Trepapat Rosat de tiratge de Sarral 7,80€
Negre collita del celler de Montsant 7,80€
Cava brut Extra Perlo 9,90€

VINS A COPESES

 Copa de vi de la casa 2,20€
 Copa de cava 2,50€
 Copa selecció *Uvas felices* 3,80€
 Porro - decanter *Uvas felices* 40 cl 10,00€



CAVA ROSAT

Trepapat Brut de la Conca del Barberà 11,60€
Raventós i Blanc de Nit 2014 26,50€

CAVA

Rovellats Premier Brut 16,50€
Josep M^a Ferret Guasch Brut Nature
Reserva 17,50€
Oriol Rossell Brut Nature 18,00€
Carles Andreu Gran Reserva 18,00€
Aire Brut Nature 2013 18,00€
Llopart Reserva Brut Nature 23,50€ **ECO**
Juvé & Camps Essential Xarel.lo 26,70€
Torelló Brut Nature 27,70€
Mestres Cupatges Barcelona Brut 27,70€
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva
2009 30,80€ **BIO**

CHAMPAGNE

Delamotte Brut 44,00€
Bollinger Special Cuvée Brut 68,00€

BLANCS / BLANCOS / WHITE

ALELLA

Raventós Alella Clàssic Pansa Blanca 2015
16,30€

PLA DE BAGES

Abadal Picapoll 2015 22,40€

PENEDÈS

Torres Viña Sol 2015 12,00€
Torre del Veguer Muscat 2015 16,30€
Llopart Clos dels Fòssils 2015 18,40€ **ECO**
Celler Credo Aloers 2014 19,90€ **BIO**

PENEDÈS - GARRAF

Gran Caus Xarel.lo Pairal 2012 35,50€ **BIO**

EMPORDÀ

Espelt Quinze Roures 2015 18,40€

TERRA ALTA

L'Indià Blanc 2015 18,20€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Auzells 2015 18,40€
Castell del Remei Oda Blanc 2014 18,20€

MONTSANT

Orto Blanc de Orto 2015 23,60€
Trossos Sants 2015 27,60€ **ECO**

PRIORAT

Mas Alta Els Pics Blanc 2015 20,70€

RUEDA

Basa Blanco 2014 13,80€
Martivillí Sauvignon Blanc 2015 14,30€
Belondrade Lurton Quinta Apolonia 2015
22,40€

RIOJA

Muga Blanco 2015 17,40€
Palacios Remondo Pláacet Valltomelloso 2013
27,60€

GALICIA - VALDEORRAS

Guitian Godello 2015 21,40€

GALICIA - RIBEIRA SACRA

Ponte da Boga Albariño 2015 22,40€
Lapola Blanco 2014 25,50€ **BIO**

GALICIA - RÍAS BAIXAS

Pazo Barrantes Albariño 2015 24,20€
Terras Gauda La Mar 2013 38,20€

ROSATS / ROSADOS / ROSÉ**EMPORDÀ**

Espelt Coralí Rosat 2015 12,80€

PENEDÈS

Gran Caus Rosat Merlot 2015 23,90€

PROVENCE

Miraval Rosé 2015 34,80€

NEGRES / TINTOS / RED**ALELLA**

Alta Alella Parvus Syrah 2014 23,50€

MONTSANT

Mas Collet Negre 2014 14,80€

Brunus 2012 21,90€

Dido La Universal 2014 24,80€ **BIO**

Les Sorts Vinyes Velles 2013 26,60€

PENEDÈS

Augustus Merlot-Syrah 2014 15,90€

Gran Cans Terraprima Negre 2012 18,60€

Pas Curtei 2014 24,90€

Pardas Collita Roja 2013 32,80€ **BIO**

BALEARS - MALLORCA

Gallinas y Focas 2013 29,50€

EMPORDÀ

Espelt Vidiví 2014 14,80€

Perelada 5 Fincas Reserva 2013 22,50€

COSTERS DEL SEGRE

Tomàs Cusiné Vilosell 2014 19,60€

Castell del Remei 1780, collita 2009 38,30€

PRIORAT

Les Cousins L'Inconscient 2015 19,70€

Les Crestes 2015 24,80€

Camins del Priorat 2015 28,90€

Negre de Negres 2014 36,50€

Les Terrasses Vinyes Velles 2015 43,50€

CONCA DE BARBERÀ

Cara Nord Negre 2014 17,50€

Josep Foraster Trepapat 2014 21,80€

BIERZO

Desc. J. Palacios Pétalos del Bierzo 2014
24,30€

SARDÓN DE DUERO

Abadía Retuerta Selección Especial 2012
35,50€

TORO

Flor de Vetus 2014 15,80€

JUMILLA

Carchelo Altico Syrah 2013 16,80€

CAMPO DE BORJA

Borsao Tres Picos 2014 29,80€

RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Finca Resalso 2015 13,80€

Vizcarra Senda del Oro Roble 2015 16,70€

Venta las Vacas 2014 21,80€

Alonso del Yerro 2012 34,80€

Pago de los Capellanes Crianza 2013 35,80€

Finca Villacreces 2012 39,50€

Hacienda Monasterio 2013 49,60€

RIOJA

Sierra Cantabria Selección 2014 13,80€

Izadi Crianza 2013 15,50€

Palacios Remondo La Montesa 2013 21,50€

Allende 2009 27,00€

Marqués de Murrieta Reserva 2011 28,70€

Remelluri Reserva 2009 34,50€

L. Heredia Tondonia Reserva 2004 36,50€

Muga Reserva 2011 42,70€

San Vicente 2012 58,00€

THE MAGNIFICENT SEVEN

Los Siete Magnificos

Moët & Chandon Dom Perignon 2006 /
Champagne 240€

Drouhin Puligny Montrachet Clos de la
Garenne 2013 / Bourgogne -
Côte de Baune 132€

Torres Mas la Plana 2012 / Penedès 99€

Doff 2012 / Priorat 138€

La Nieta 2013 / Rioja 152€

Vega Sicilia Valbuena 5º año 2011 /
Ribera del Duero 178€

Flor de Pingus 2013 / Ribera del Duero 228€



BONUS FONDA

Sopar a la carta amb les últimes novetats d'Uvas Felices
& Habitació doble & Esmorzar del país
90x2 (180€ per a 2 persones, IVA inclòs)

Cena a la carta con las últimas novedades de Uvas Felices
& Habitación doble & Desayuno tradicional
90x2 (180€ per a 2 personas, IVA incluido)

Dinner a la Carte with the latest news of Uvas Felices
& Double room & fork breakfast
90x2 (180€ for two people, VAT included)

www.senyorparellada.com
www.hotelbanysorientals.com



ARGENTERIA 37, 08003 BARCELONA. TEL 93 310 50 94