

# SENYOR PARELLADA

FONDA



2018


## EL VERMUT

- Llonganissa de la Garriga 3,60€
- Pa amb tomàquet i pernil de Terol 5,50€
- Daus de bacallà amb romesco 7,90€
- Croquetes formidables 6,60€/ 4 uni.
- Bunyols de sobrassada i formatge de Maó 6,60€/ 6 uni.
- Paperina de verdures 7,50€
- Musclos de roca a la brava 7,50€
- Calamars en tempura 7,90€
- Gírgoles de castanyer al caliu 9,90€
- Anxoves de l'Escala 12,90€
- Gambes de la costa a la planxa 14,80€
- Pernil ibèric de gla "Joselito" (70 gr.) 19,50€

## AMANIDES I ENTRANTS

- Amanida d'enciams i verdures de temporada 7,60€
- Gaspatxo de bacallà 7,60€
- Tomàquet del Vallès amanit amb sardina de la costa 8,90€
- Empedrat de bacallà 9,60€
- Carpaccio de vedella del Pirineu 11,90€
- Tàrtar de tonyina *bluefin* 14,20€
- Milfulls d'albergínia amb verdures 7,60€
- Ous ferrats amb patates rosses i *foie* 11,50€
- Saltejat de verdures dels pagesos locals 9,20€
- Cargols sofregits a la llauna 12,50€

## BARCELONA ÉS BONA

-  Escudella i carn d'olla 14,00€
- Macarrons a la barcelonesa 8,20€
- Canelons Fonda Europa 12,50€
- Paella Parellada 16,80€

## MAR

Calamarcets a la planxa amb all i julivert sobre patata panadera 14,50€

Salmó dels mars del Nord a la bearnesa 16,50€

El bacallà a la llauna i les mongetes amb samfaina 17,50€

Mar i muntanya de botifarra amb gambes 15,80€

Tronc de lluç de Galícia a la planxa amb vinagreta de verdures 18,50€

*Steak* de tonyina a la planxa 19,80€

Rap d'Arenys espatarrat 21,00€

## ...I MUNTANYA

Cap i pota 9,50€

Botifarres de la Garriga amb seques 11,50€

Peus de porc amb bolets i picada 11,80€

Rosbif amb salsa de gra de mostassa i tàrtara 12,50€

Melós de vedella al vi negre del Priorat 12,80€

Confit d'ànec amb patates lionesa 13,60€

Costelletes de cabrit arrebossades 14,50€

Xai del Montseny a les dotze cabeces d'all 18,50€

Filet de vedella a la mostassa antiga 24,00€

## DINAR DE VIATJANT 18€

(Pels dies feiners, proposem un dinar a preu fet, pensat per als hostes de la casa i viatjants en general)

### ENTRANT

Amanida il·lustrada

### SEGON A ESCOLLIR

Arròs de la casa

Platillo del dia

### POSTRES O CAFÈ

Aigua, cervesa, refresc o copa de vi




## VERMUT

- Longaniza de la Garriga 3,60€  
Pan con tomate y jamón de Teruel 5,50€  
Dados de bacalao con romesco 7,90€  
Croquetas formidables 6,60€/ 4 uni.  
Buñuelos de sobrasada y queso de Mahón 6,60€/ 6 uni.  
*Paperina* de verduras 7,50€  
Mejillones de roca a la brava 7,50€  
Calamares en tempura 7,90€  
*Gírgoles* de castaño al horno 9,90€  
Anchoas de la Escala 12,90€  
Gambas de la costa a la plancha 14,80€  
Jamón ibérico de bellota “Joselito” (70 gr.) 19,50€

## ENSALADAS Y ENTRANTES

- Ensalada de lechugas y verduras de temporada 7,60€  
Gazpacho de bacalao 7,60€  
Tomate del Vallès aliñado con sardina de la costa 8,90€  
*Empedrat* de bacalao 9,60€  
Carpaccio de ternera del Pirineo 11,90€  
Tártar de atún *bluefin* 14,20€  
Milhojas de berenjena con verduras 7,60€  
Huevos fritos con patatas y *foie* 11,50€  
Salteado de verduras de las huertas locales 9,20€  
Caracoles sofritos *a la llauna* 12,50€

## BARCELONA ÉS BONA

-  *Escudella i carn d'olla* (cocido catalán) 14,00€  
Macarrones a la barcelonesa 8,20€  
Canelones Fonda Europa 12,50€  
Paella Parellada 16,80€

## MAR

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil sobre patata panadera 14,50€

Salmón de los mares del Norte a la bearnesa 16,50€

El bacalao a la *llauna* y las judías con sanfaina 17,50€

Mar y montaña de butifarra con gambas 15,80€

Tronco de merluza de Galicia a la plancha con vinagreta de verduras 18,50€

*Steak* de atún a la plancha 19,80€

Rape de Arenys gratinado con patatas y muselina de ajo 21,00€

## ...Y MONTAÑA

*Cap i pota* 9,50€

Butifarras de la Garriga con judías 11,50€

Pies de cerdo con setas y *picada* 11,80€

Rosbif con salsa de grano de mostaza y tártara 12,50€

Meloso de ternera al vino tinto del Priorat 12,80€

Confit de pato con patatas lionesa 13,60€

Costillitas de cabrito rebozadas 14,50€

Cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo 18,50€

Filete de ternera a la mostaza antigua 24,00€

## MENÚ DE 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

### POSTRE O CAFÉ

Agua, cerveza, refresco o copa de vino




## L'APÉRITIF

- Llonganissa* (saucisse) de la Garriga 3,60€  
Pain à la tomate et jambon de Teruel 5,50€  
Dés de morue et romesco 7,90€  
Nos merveilleuses croquettes 6,60€/ 4 unités  
Beignets de sobrasada et fromage de Maó 6,60€/ 6 unités  
Cornet de légumes 7,50€  
Moules de roche dans leur sauce piquante 7,50€  
Calamars en tempura 7,90€  
Pleurotes en huître de châtaignier cuites au four 9,90€  
Anchois de l'Escala 12,90€  
Gambas de la côte grillées 14,80€  
Jambon ibérique de *bellota* "Joselito" (70 gr.) 19,50€

## SALADES ET ENTRÉES

- Salade de laitue et légumes de saison 7,60€  
Gaspacho de morue 7,60€  
Tomate du Vallès en salade avec sardine de la côte 8,90€  
*Empedrat* (salade de morue et de haricots secs) 9,60€  
Carpaccio de veau des Pyrénées 11,90€  
Tartare de thon *bluefin* 14,20€  
Mille-feuille d'aubergine aux légumes 7,60€  
Œufs au plat, frites et foie gras 11,50€  
Sauté de légumes issus de l'agriculture locale 9,20€  
Escargots *a la llauna* (frits et passés au four) 12,50€

## BARCELONE GOURMANDE

-  *Escudella i carn d'olla* (pot-au-feu catalan) 14,00€  
Macaroni à la barcelonaise 8,20€  
Cannelloni Fonda Europa 12,50€  
Paella Parellada 16,80€

## MER

Petits calamars grillés à la persillade sur leurs pommes de terre boulangère 14,50€

Saumon des mers du Nord à la béarnaise 16,50€

Morue *a la llauna* aux haricots et à la *samfaina* (ratatouille catalane) 17,50€

Mer et montagne de saucisses et gambas 15,80€

Colin de Galice grillé et sa vinaigrette de légumes 18,50€

*Steak* de thon grillé 19,80€

Lotte d'Arenys gratinée aux pommes de terre et à la mousseline d'ail 21,00€

## ...ET MONTAGNE

*Cap i pota* (tête et pied de porc) 9,50€

Saucisses de la Garriga aux haricots secs 11,50€

Pieds de porc aux champignons 11,80€

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

Fondant de veau au vin rouge du Priorat 12,80€

Confit de canard et pommes de terre à la lyonnaise 13,60€

Côtelettes de chevreau panées 14,50€

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

Filet de veau et sa moutarde à l'ancienne 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

### DESSERT OU CAFÉ

Eau, bière, soda ou verre de vin



## **APPETISERS**

- Llonganissa* (Catalan dry-cured pork sausage) from La Garriga 3,60€  
Bread with tomato and Teruel ham 5,50€  
Diced cod with romesco 7,90€  
Our delicious croquettes 6,60€/ 4 pieces  
*Sobrassada* sausage and Mahon cheese fritters 6,60€/ 6 pieces  
Cone of vegetables 7,50€  
Rock mussels with a spicy dressing 7,50€  
Tempura calamari 7,90€  
Ember-baked hen of the woods mushrooms 9,90€  
Anchovies from l'Escala 12,90€  
Coastal shrimp cooked on a griddle 14,80€  
"Joselito" Iberian acorn-fed *jamón* shavings (70 gr.) 19,50€

## **SALADS AND STARTERS**

- Seasonal lettuce and vegetable salad 7,60€  
Cod gazpacho 7,60€  
Vallès tomato dressed with coastal sardines 8,90€  
White *ganxet* bean and cod salad 9,60€  
Pyrenees veal carpaccio 11,90€  
Bluefin tuna tartar 14,20€  
Aubergine *millefeuille* with vegetables 7,60€  
Fried eggs with French fries and *foie gras* 11,50€  
Sautéed vegetables from local farmers 9,20€  
Snails *a la llauna* (seasoned and cooked) 12,50€

## **GOURMET BARCELONA**

-  *Escudella i carn d'olla* (Catalan stockpot) 14,00€  
Barcelona-style maccheroni 8,20€  
Cannelloni Fonda Europa 12,50€  
Paella Parellada 16,80€



## SEA

Grilled baby squid with garlic and parsley on a bed of sautéed potatoes 14,50€

Salmon from the northern seas with a *béarnaise* sauce 16,50€

Cod *a la llauna* and beans with an aubergine and pepper *samfaina* 17,50€

Surf and turf of *botifarra* sausage with prawns 15,80€

Grilled hake from Galicia with a vegetable vinaigrette 18,50€

Grilled tuna steak 19,80€

Arenys monkfish *au gratin* with potatoes and garlic mousseline 21,00€

## ...AND MOUNTAIN

*Cap i pota* (tripe) 9,50€

*Botifarra* sausages from La Garriga with haricot beans 11,50€

Pig's trotters with wild mushrooms and a Catalan *picada* 11,80€

Roast beef with a wholegrain mustard and tartar sauce 12,50€

Veal cheek in Priorat red wine 12,80€

Duck confit with Lyonnaise potatoes 13,60€

Breaded kid chops 14,50€

Montseny lamb roasted with twelve heads of garlic 18,50€

Veal fillet with old-style mustard 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

### DESSERT OR COFFEE





Water, beer, soft drink or glass of wine



### 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€

### VINS A COPES / WINE BY THE GLASS

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



### CAVA ROSAT / CAVA ROSÉ

Trepapat Brut de la Conca del Barberà 11,60€  
Raventós i Blanc de Nit 2015 26,50€ **BIO**

### CAVA

Cava Brut Extra Perlo 9,90€  
Rovellats Premier Brut 16,50€  
J.M Ferret i Guasch Brut Nature Reserva 17,50€  
Carles Andreu Brut Nature 18,00€  
Aire Brut Nature 20,50€  
Llopart Reserva Brut Nature 23,50€ **ECO**  
Juvé & Camps Essential Xarel.lo 26,70€  
Mestres Cupatge Barcelona Brut 27,70€  
Torelló Brut Nature Gran Reserva 27,80€  
Recaredo Terrers Brut Nature Gr. Rva. 36,50€ **BIO**  
Jaume de Codorniu 52,00€

### CHAMPAGNE

Delamotte Brut 47,00€  
Bollinger Spécial Cuvée Brut 68,00€

## **BLANCS / BLANCOS / WHITE**

### **ALELLA**

Raventós de Alella Clàssic Pansa Blanca 2016  
17,50€ **ECO**

### **PENEDÈS**

Torre del Veguer Muscat 2016 16,30€  
Llopart Clos dels Fòssils 2016 18,40€ **ECO**  
Gran Caus blanc 2016 26,30€ **ECO**

### **EMPORDÀ**

Clos D'Agon Amic 2016 21,80€

### **TERRA ALTA**

L'Indià Blanc 2016 19,20€

### **COSTERS DEL SEGRE**

Castell del Remei Gotim Blanc 2016 18,20€  
Tomàs Cusiné Auzells 2017 20,90€ **ECO**

### **MONTSANT**

Orto Blanc d'Orto 2016 26,50€ **ECO**

### **PRIORAT**

Les Cousins L'Antagonique 2016 21,80€

### **VINYES DE L'ALT CAMP**

Tanca els Ulls Macabeu 2016 (Àmfora)  
30,40€ **BIO**

### **RUEDA**

Basa 2017 13,80€  
Martivillí Sauvignon Blanc 2016 14,30€  
Belondrade y Lurton Quinta Apolonia 2016 23,90€

### **RIOJA**

Muga Blanco 2016 18,20€  
Palacios Remondo Pláacet Valtomelloso 2016 32,60€

### **VALDEORRAS**

Guitián Godello 2017 21,90€

### **RÍAS BAIXAS**

Terras Gauda Albariño 2017 23,80€  
Pazo Barrantes Albariño 2016 25,20€

### **ITALIA - PIEMONTE**

Ceretto Moscato d'Asti 2017 27,80€

## **ROSATS / ROSADOS / ROSÉ**

### **EMPORDÀ**

Espelt Coralí Rosat 2017 13,80€

### **RIBERA DEL DUERO**

Roselito de Antídoto 2017 17,80€

### **PROVENCE**

Domaine d'Eole Rosé 2016 21,90€

## **NEGRES / TINTOS / RED**

### **ALELLA**

Alta Alella Parvus Syrah 2015 23,50€ **ECO**

### **MONTSANT**

Mas Collet 2016 15,80€

Mineral del Montsant 2015 18,20€

Brunus 2015 22,60€

Dido La Universal 2016 25,60€ **BIO**

Alfredo Arribas Trossos Vells 2014 32,50€ **ECO**

### **PENEDÈS**

Augustus Merlot-Syrah 2016 16,90€

Gran Caus Terraprima Negre 2014 18,60€ **ECO**

Pardas Negre Franc 2013 22,80€ **ECO**

Pas Curtei 2015 24,90€

### **TERRA ALTA**

Llàgrimes de tardor 2013 17,80€

### **BALEARS - MALLORCA**

12 Volts 2016 28,90€ **ECO**

### **EMPORDÀ**

Mas Oller Pur 2015 18,90€ **ECO**

Perelada la Garriga 2014 28,00€

### **COSTERS DEL SEGRE**

Tomàs Cusiné Vilosell 2015 20,50€ **ECO**

Castell del Remei 1780, collita 2015 39,60€

### **PRIORAT**

4 Gotes 2016 22,60€

Mas Doix Les Crestes 2016 25,80€

Camins del Priorat 2016 28,90€

Negre de Negres 2016 37,60€ **ECO**

Les Terrasses Laderas de Pizarra 2016 46,00€ **ECO**

### **CONCA DE BARBERÀ**

Cara Nord Negre 2015 17,50€ **ECO**

Josep Foraster Trepal 2016 21,80€ **ECO**

## **BIERZO**

Desc. de J. Palacios Pétalos del Bierzo 2016 25,90€

## **CASTILLA Y LEÓN**

Abadía Retuerta Selección Especial 2014 42,80€

## **TORO**

Flor de Vetus 2015 15,80€

## **RIBERA DEL DUERO**

Vizcarra Senda del Oro Roble 2016 16,70€

Finca Villacreces Pruno 2016 19,20€

Venta Las Vacas 2015 21,90€

Pago de Los Capellanes Crianza 2015 36,50€

Pícaro del Águila 2016 39,80€ **BIO**

Hacienda Monasterio 2015 56,00€

## **RIOJA**

Sierra Cantabria Selección 2016 13,80€

Izadi Crianza 2015 15,80€

Palacios Remondo La Montesa 2015 21,50€

Marqués de Murrieta Reserva 2014 29,70€

Allende 2010 32,80€

Paisajes La Pasada 2014 37,40€

Viña Tondonia Reserva 2005 39,50€

San Vicente 2014 68,00€

## **ELS SET MAGNÍFICS**

*LOS SIETE MAGNÍFICOS*

*THE MAGNIFICENT SEVEN*

Moët & Chandon Dom Perignon 2009  
Champagne 240,00€

Joseph Drouhin Puligny Montrachet  
Clos de la Garenne 2015  
Bourgogne - Côte de Baune 139,00€

Marqués de Murrieta Castillo Ygay  
Gran Reserva 2009  
Rioja 132,00€

Pauillac de Château Latour 2011  
Bordeaux 152,00€

Álvaro Palacios Gratallops 2014  
Priorat 99,00€ **ECO**

Vega Sicilia Valbuena 5º año Reserva 2013  
Ribera del Duero 182,00€

Flor de Pingus 2014  
Ribera del Duero 228,00€





## **BONUS FONDA**

Sopar a la carta amb els vins del nostre celler  
Allotjament & Esmorzar del país

Cena a la carta con los vinos de nuestra bodega  
Alojamiento & Desayuno tradicional

Dinner à la carte avec les vins de notre cave  
Hébergement & Petit déjeuner traditionnel

Dinner a la carte with wine from our wine cellar  
Accommodation & Traditional breakfast

[www.senyorparellada.com](http://www.senyorparellada.com)  
[www.hotelbanysorientals.com](http://www.hotelbanysorientals.com)



ARGENTERIA 37, 08003 BARCELONA. TEL 93 310 50 94