

---

## **Carta Cuina Catalana i Peninsular**

### **Aperitius**

Musclos en escabetx (12, 14) / Musclos tigrés (1, 3, 7, 9, 14)  
Patata emmascarada  
Brandada de bacallà amb patates rosses (4, 7)  
Tortillita de camarones (1, 2, 4, 14)  
Botifarra dolça amb poma de Girona (7, 12)  
Crema de carbassa amb pernil (7)

---o0o---

### **Primers freds**

Ajoblanco (Andalusia) (1, 4, 8, 9)  
Coca de recapte amb amanida d'escarola (Catalunya) (1, 4, 7, 8, 12)

---o0o---

### **Primers calents**

Minestra de verdures (La Rioja) / Sopa castellana (Castilla y León) (1, 3)  
Paella valenciana (Comunitat Valenciana) (1, 2) /  
Arròs a la cassola (Catalunya) (1, 2, 4, 9, 14)

---o0o---

### **Peixos**

Bacallà al pil-pil (País Basc) (4) /  
Bacallà amb cigrons i tripa de bacallà (Catalunya) (1, 4, 8, 9, 12)  
Suquet de peix amb romesco (Catalunya) (1, 2, 4, 8, 9, 12)

---o0o---

### **Carns**

Cua de vedella estofada, cebetes platillo i pastanaga (Madrid) (1, 7, 9, 12)  
Peus de porc farcits amb tallarins de sípia (Catalunya) (4, 8, 9, 12, 14)  
Fricandó de vedella (Catalunya) (1, 8, 9, 12)

---o0o---

### **Postres**

Tatin de poma (1, 3, 7)  
Sara (1, 3, 7, 8)

---o0o---

### **Petit fours**

Carquinyolis (1, 3, 7, 8)  
Flamet (3)  
Músic (8)  
Orxata de xufa