

BAR
L'ANXOVA
divina

BAR L'ANXOVA *divina*

ENGLISH

@lanxovabarcelona

lanxovabarcelona.com

MENÚ

“SANT ESTEVE”

64€

CHRISTMAS APPETIZER

Shrimp cocktail in L'Anxova style

With its cocktail sauce, made with brandy and egg yolk

MAIN DISHES

Traditional three-meat cannelloni

With truffled béchamel with freshly grated emmental cheese

Fish and seafood casserole

With “a lot of sauce”, rock fish, and roasted garlic allioli

DESSERT

Homemade “neulas”

Filled with Agramunt nougat cream and served over a crème brûlée "old style"

+34 932 537 467
Port Forum
Carrer de la Pau 2
08930 Barcelona

VAT not included
Beverages not included

BAR L'ANXOVA *divina*

ESPAÑOL

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

MENÚ SAN ESTEBAN 64€

APERITIVO NAVIDEÑO

Cóctel de langostinos a la manera de
L'Anxova

Con su salsita rosa, hecha con brandy y yema de huevo

PLATOS PRINCIPALES

Canelones tradicionales de tres carnes

Con béchamel trufada y gratinados con queso emmental
rallado al momento

Zarzuela de pescado y marisco

Con “mucho suco”, pescado de roca y alioli de ajo
escalivado

POSTRE

Neulas caseras

Rellenas de crema de turrón de Agramunt y servidas
sobre una crema catalana quemada “a la antigua”

+34 932 537 467
Port Forum
Carrer de la Pau 2
08930 Barcelona

IVA a parte
No incluye bebida

BAR L'ANXOVA *divina*

CATALÀ

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

MENÚ SANT ESTEVE 64€

APERITIU NADALENC

Còctel de llagostins a la manera de
L'Anxova

Amb la seva salseta rosa, feta amb brandy i rovell

PLATS PRINCIPALS

Canelons tradicionals de tres carns

Amb beixamel trufada i gratinats amb formatge emmental
ratllat al moment

“Sarsuela” de peix i marisc

Amb “molt de suc”, peix de roca i allioli d'all escalivat

POSTRE

Neules casolanes

Farcides de crema de torró d'Agramunt i servides sobre
una crema catalana cremada “a l'antiga”

+34 932 537 467
Port Forum
Carrer de la Pau 2
08930 Barcelona

IVA a part
No inclou beguda