

BAR
L'ANXOVA
divina

BAR L'ANXOVA *divina*

ENGLISH

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

CHRISTMAS MENU 52€

STARTERS

“Escudella i carn d’olla”

Christmas soup served in the traditional way, with its "galets" and authentic "pilota."

Winter frisée salad with pickled radishes

Well-seasoned with first cold-pressed olive oil and Garnatxa white wine vinegar.

MAIN DISH

Free-Range chicken "roasted" Catalan style

With dried fruits and reduced aged wine, garnished with Berguedà truffle potatoes.

DESSERT

Swiss roll

Made with nougat and caramelized egg custard, served with Muscatel wine ice cream.

“Músics amb trompeta”

Hazelnuts, Walnuts, Pistachios, and Macadamias served with a shot of Muscatel Wine

“Carquinyolis” from Can Toni Gros

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

Drinks not included
VAT Included

BAR L'ANXOVA *divina*

ESPAÑOL

@lanxovabarcelona

lanxovabarcelona.com

MENÚ

NAVIDAD

52€

ENTRANTES

Escudella i carn d'olla

Servida de manera tradicional, con sus galets y su “pilota” autentica

Ensalada de escarola de invierno y
rábanos encurtidos

Aliñada con aceite de oliva de primera prensada y vinagre
de Garnatxa blanca

PLATO PRINCIPAL

Pollo de corral “rustido” a la catalana

Con frutos secos y su vino rancio bien reducido,
acompañado de patata trumfa del Berguedà

POSTRE

Brazo de gitano

De turrón y yema quemada, con helado de Moscatel

“Músics amb trompeta”

Avellanas, Nueces, Pistachos y Macadamias servido con
un chupito de Vino Moscatel

Carquiñolis de Can Toni gros

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

No incluye bebida
IVA incluido

BAR L'ANXOVA *divina*

CATALÀ

@lanxovabarcelona

lanxovabarcelona.com

MENÚ NADAL 52€

ENTRANTS

Escudella i carn d'olla

Servida de manera tradicional, amb els seus galets i la seva "pilota" autèntica

Amanida d'escarola d'hivern i raves emboïcats

Amanida amb oli d'oliva de primera premada i vinagre de Garnatxa blanca

PLAT PRINCIPAL

Pollastre de corral "rostit" a la catalana

Amb fruits secs i el seu vi ranci ben reduït, acompanyat de patata trumfa del Berguedà

POSTRE

Braç de gitano

De torró i rovell cremats, amb gelat de moscatell

Músics amb trompeta

Avellanes, nous, festucs i macadàmies servit amb un xopet de Vi Moscatell

Carquinyolis de Can Toni gros

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

No inclou beguda
IVA inclòs