

Los sabores del País Catalán

Plato de Anchoas y Boquerones	21,00 €
<i>(Anchoas, boquerones de Colliure y pimientos rojos asados)</i>	
Plato Catalán	21,50 €
<i>(Verduras frescas cocidas al vapor, queso manchego, pan con tomate y jamón, pan con tomate y boquerones, pimientos asados y ensalada mixta)</i>	
Plancha a la Paisana	22,50 €
<i>(Verduras frescas cocidas al vapor, chorizo, jamón de Teruel, jamón de pata negra, fuet catalán y ensalada mixta)</i>	
Plancha del Catalán	23,00 €
<i>(Chorizo, queso manchego semicurado, picatostes y alioli)</i>	
Plancha de Embutidos	24,00 €
<i>(Chorizo, jamón de Teruel, jamón «pata negra», magret de canard ahumado y magret de pato estofado relleno de foie gras)</i>	
Plato de Pata Negra - AOC Bellota de Jabugo	27,00 €
<i>(Jamón de pata negra y pan con tomate)</i>	

Las Tapas « Tradición »

Pan con Tomate y Jamón	5,90 €
<i>(Jamón de Teruel sobre pan con tomate y ajo refregados)</i>	
Pan con Tomate y Chorizo	5,90 €
<i>(Chorizo sobre pan con tomate y ajo refregados)</i>	
Pan con Tomate y Boquerones	5,90 €
<i>(Anchoas desaladas y blanqueadas en vinagre, sobre pan con tomate y ajo refregados)</i>	
Tortilla	4,90 €
<i>(Tortilla de patatas y cebolla)</i>	
Gambas a la Plancha	7,20 €
<i>(Gambas a la plancha con miel y persillade)</i>	
Gambas Flambeados con Anís	7,50 €
<i>(Langostinos cocinados a la plancha, flambeados con anís)</i>	
Sepias a la Plancha	7,90 €
<i>(Sepias a la plancha y persillade)</i>	
Cazoleta de Calamares	6,90 €
<i>(Calamares en salsa de tomate)</i>	
Sartenada de Almejas	7,40 €
<i>(Almejas frescas en salsa de perejil)</i>	
Escalibada	6,20 €
<i>(Verduras mediterráneas frescas asadas, pimientos, calabacines, cebollas rojas y tomates)</i>	
Patatas Aioli	5,20 €
<i>(Patatas al horno y salsa alioli casera)</i>	
Carrilleras de Cerdo	7,90 €
<i>(Mejillas de cerdo marinadas en vino blanco y aceitunas)</i>	
Filetes de Pollo	6,90 €
<i>(Filetes de pollo marinados en limón y ajo)</i>	
Arroz Tipo Paella	5,90 €
<i>(Arroz azafranado a las verduras frescas)</i>	
Albóndigas a la Catalana	6,90 €
<i>(Albóndigas de carne fresca en salsa de tomate, champiñones y jugo de ternera)</i>	
Pulpo al Catalán	6,90 €
<i>(Pulpo, tomates, calabacines, pimientos y hierbas aromáticas)</i>	

Las Paellas

Solamente bajo reserva anticipada 24h
Mínimo 2 cubiertos / Precio por persona

Paella de la « Tierra »	20,00 €
<i>(Arroz, verduras frescas, chorizo, pollo, panceta y salchicha)</i>	
Paella « Mar y montaña »	22,00 €
<i>(Arroz, verduras frescas, chorizo, pollo, almejas, mejillones, gambas, calamares y cigalas)</i>	
Paella del « Mar »	23,00 €
<i>(Arroz, verduras frescas, almejas, mejillones, gambas, calamares y tres tipos de pescados frescos del día –según llegada–)</i>	
Paella « Real »	34,00 €
<i>(Arroz, verduras frescas, almejas, gambas, mejillones, calamares, cigalas, vieiras y 1/2 bogavante)</i>	

Las Tapas « Emoción »

Os proponemos también nuestras Tapas « Emoción », realizadas a base de productos frescos.
Nuestras originales y sabrosas creaciones varían en función de la estación del año.
¡ Descubrid cada semana nuestras nuevas sugerencias expuestas en el tablón !

Los Imprescindibles

Mejillones al Alioli	9,50 €
<i>(Mejillones al alioli, gratinados con pan rallado)</i>	
Cazuela « Argelésienne »	19,00 €
<i>(Mejillones, almejas, calamares y langostinos en salsa cremosa al aroma de langosta)</i>	
Costillas Ibéricas « Pata Negra »	17,00 €
<i>(Cerdo ibérico de bellota, tomate provenzal y judías verdes)</i>	

Los Acompañamientos

Farándula de Verduras Calientes	18,50 €
<i>(Verduras frescas -según temporada- cocidas al vapor)</i>	
Ensalada Mixta	7,50 €
<i>(Ensalada mixta de tomate, pepino y vinagreta)</i>	
Ensalada de Tomate al Aroma de Roussillon	7,50 €
<i>(Tomates, orégano, albahaca, vinagre de Banyuls y flor de sal Fou Catalan)</i>	

Las Ensaladas

Ensalada Tibia de Cabra	18,50 €
<i>(Queso de cabra fresco, tostadas asadas, miel, verduras frescas y ensalada mixta)</i>	
Ensalada Loca	21,00 €
<i>(Terrina de foie gras, magret ahumado de pato, verduras frescas y ensalada mixta)</i>	
Ensalada del Mar	23,00 €
<i>(Sepias, boquerones, calamares, almejas, langostinos, gambas, pescados frescos del día –según llegada–, verduras frescas y ensalada mixta)</i>	
Ensalada Mar y Montaña	23,00 €
<i>(Embutidos, filetes de pollo al limón, pescados frescos del día –según llegada–, langostinos, gambas, almejas, verduras frescas y ensalada mixta)</i>	

Los Quesos

Plato de Quesos	10,50 €
<i>(Manchego curado -oveja-, manchego semicurado –cabra, vaca y oveja–, cabra fresco, miel, nueces, mermelada de higo y panecillos tostados)</i>	



L'ACCENT
CATALAN

Bar à Tapas Gastronomique
& Oenothèque

Carta de Bebidas

Las Burbujas

	<u>Copa</u>	<u>Piscina</u>	<u>Botella</u>
Cava Brut	6,00 €	10,00 €	24,00 €
Cava Brut Rosado	6,50 €	11,00 €	26,00 €
Cava Juvé y Camps (Reserva Superiora Familia)	-	-	34,00 €
Kir Royal (Cava)	7,50 €	11,50 €	-
Champán Deutz	-	-	58,00 €

Los Aperitivos

Kir Vino Blanco	5,50 €
Moscatel de Rivesaltes	5,50 €
Maury	5,50 €
Banyuls (Tinto / Blanco)	5,50 €
Anís Henri Bardouin	6,50 €
Sangría Casera (Vaso)	5,50 €
Sangría Casera (Jarra 1L)	24,00 €

Los Zumos Naturales

Zumo de Pera	4,50 €
Zumo de Fresa	4,50 €
Zumo de Naranja	4,50 €
Zumo de Manzana	4,50 €
Zumo de Uva Roja	4,50 €
Zumo de Frambuesa	4,50 €
Zumo de Albaricoque	4,50 €
Zumo de Uva Blanca	4,50 €
Zumo de Melocotón Blanco	4,50 €

Los Vinos en « Sugerencia »

	<u>Copa</u>	<u>1/4 l</u>	<u>1/2 l</u>
Vinos Rosados :			
Gris de Grenache - Syrah, Cariñena y Garnacha negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Château Lasfons - Syrah y Garnacha negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Vinos Blancos :			
Cuvée Particulière - Sauvignon, Viognier, Chardonnay, Macabeu y Garnacha Blanco	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Muscat Sec - Moscatel de grano menudo y Moscatel de Alejandría	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Chardonnay - Monocepa	6,50 €	11,00 €	18,50 €
Viognier - Monocepa	6,50 €	11,00 €	18,50 €
Vinos Tintos :			
Le Rouge Eternel - Syrah, Cariñena, Garnacha negra y Cabernet	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Château Lasfons - Syrah, Cariñena y Garnacha negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
Mas Cornet - Syrah, Mourvèdre, Cariñena y Garnacha negra	6,50 €	11,00 €	18,50 €
Ivresse des Sens - Syrah, Cariñena y Garnacha negra	6,50 €	11,00 €	18,50 €

Los Vinos Tintos fríos

	<u>Botella</u>
Château Montner	23,00 €
Pinot Noir	24,00 €
Vieilles Vignes	26,00 €
La soif des Hommes	27,00 €

Los Vinos aromáticos

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Tinto - Cereza	5,50 €	21,00 €
Blanco - Melocotón blanco	5,50 €	21,00 €
Blanco - Chocolate Blanco	5,50 €	21,00 €
Rosado - Pomelo	5,50 €	21,00 €

Las Bebidas sin alcohol

	<u>25 cl</u>
Coca-Cola	2,50 €
Coca-Cola Cero	2,50 €
Té frío melocotón	2,50 €
Spa (agua mineral) Naranja	2,50 €
Spa Limón	2,50 €
Schweppes	2,50 €

Las 250 referencias de nuestra Bodega de
Vinos están disponibles para degustar (botella)

¡No duden en solicitar nuestra carta!

Un poco de historia y de geografía...

Perpiñán, capital de la Cataluña francesa...

Barcelona, capital de la Cataluña española...

A caballo entre dos países, Cataluña está separada por una frontera natural, los Pirineos.

Compuesta por cuatro provincias en España (Barcelona, Gerona, Lérida y Tarragona), su parte Francesa (el Rosellón) fue cedido por la corona de España a la corona de Francia en 1659.

Su emblema es el Burro Catalán.



La Cerveza

<u>Presión</u>	<u>25 cl</u>
San Miguel	5,00 €

Las Aguas

	<u>25 cl</u>
Bru sin gas	2,50 €
Perrier con gas	2,50 €
	<u>50 cl</u>
Bru sin gas	4,50 €
Bru con gas	4,50 €



Los Dulces

D'Aquí

- **Crema Catalana** (Crema con huevos caseros, canela, vainilla y azúcar moreno quemada) 7,50 €
- **Brasileño** (Helado de vainilla, helado de moca, crema chantillí, crujiente y caramelo) 9,00 €
- **Esponjosos de Chocolate** (Esponjosos de chocolate caseros, helado de vainilla y crema inglesa) 9,00 €
- **Café Goloso** (Café -té o infusión-, mini crema catalana, sorbete frambuesa y esponjosos de chocolate) 9,50 €
- **Turrón con coulis de frutos del bosque** (Helado de turrón con coulis de frutos del bosque) 9,00 €
- **Corte de Allí** (Helado de café, licor de crema catalana y crema chantillí) 9,50 €
- **La Bella Catalana** (Sorbete de mango, sorbete de frambuesa y Vieux Marc de Banyuls) 9,50 €
- **Helado de Pistacho al Aguacate** (Helado de pistacho, licor de aguacate y crema chantillí) 9,50 €
- **Dama Blanca** (Helado de vainilla, crema chantillí y chocolate caliente casero) 9,00 €
- **Dama Negra** (Helado de chocolate, crema chantillí y chocolate caliente casero) 9,00 €
- **Helado a elegir** (1 bola) (Vainilla bourbon, ron-uvas pasas, pistacho y moca) 2,50 €
- **Sorbete a elegir** (1 bola) (Frambuesa, limón verde y mango) 2,50 €
- **Tarta Tatin** (Tarta de manzana y bola de helado de vainilla) 9,00 €
- **Banyuls Goloso** (Banyuls Grand Cru o Marc de Banyuls acompañado de 4 bombones al Banyuls) 11,00 €

Cafés

- Café Expreso 2,80 €
- Café Largo 2,80 €
- Descafeinado 2,80 €
- Capuccino con crema Chantilli 3,50 €
- Doble Expreso 4,50 €
- Carajillo (Café aromatizado al Vieux Marc de Banyuls) 4,50 €
- Café Goloso (Café, mini crema catalana, sorbete de frambuesa y esponjosos de chocolate) 9,50 €

Digestivos Suaves

- Cuarenta y Tres 8,00 €
- Amaretto 8,00 €
- Rivesaltes 5,50 €
- Té a escoger (Estuche a vuestra disposición) 3,50 €
- Infusiones - Infusión a escoger (Estuche a vuestra disposición) 3,50 €
- Manzana Verde 6,00 €
- Melocotón 6,00 €
- Trío Catalán (Banyuls, Rivesaltes y Maury) 12,50 €
- Licor de crema Catalana 8,00 €

Digestivos Secos

- Vodkã 8,50 €
- Whisky 8,50 €
- Coñac 8,50 €
- Poire Williams 8,00 €
- Chartreuse 8,00 €
- Cointreau 8,00 €
- Armagñac 8,00 €
- Rhum Bacardi 8,00 €
- Vieux Marc de Banyuls 8,50 €
- Banyuls 5,50 €
- Maury 5,50 €