



laestrella<sup>\*</sup>  
1924

La família del restaurant La Estrella els dóna la benvinguda, des del 17 d'abril de 1924, quan va obrir les portes per donar menjar i restaurar a tots els seus clients.

Avui, cinc generacions després, intentem fer el mateix, ja que tot ho fem de la mateixa forma, de l'única que sabem, posant afecte i ganes.

Busquem que surtin satisfets del que han menjat, han begut i per descomptat pensin a tornar.

*Bon profit!*  
Jordi, Pepi i Pau

La familia del restaurante La Estrella les da la bienvenida, desde el 17 de abril de 1924, cuando abrió sus puertas para dar de comer y restaurar a todos sus clientes.

Hoy, cinco generaciones después, intentamos hacer lo mismo, ya que todo lo hacemos de la misma forma, de la única que sabemos, poniendo cariño y ganas.

Buscamos que salgan satisfechos de lo que han comido, han bebido y por supuesto piensen en volver.

*¡Buen provecho!*  
Jordi, Pepi i Pau

The La Estrella restaurant family has been welcoming you since April 17, 1924, when it opened its doors to feed and restore all its customers.

Today, five generations later, we try to do the same, since we do everything in the same way, the only way we know, putting love and desire.

We want them to leave satisfied with what they ate, drank and of course think about coming back.

*Bon Appetit!*  
Jordi, Pepi i Pau

**PRIMERS PLATS**  
*PRIMEROS PLATOS*  
STARTERS

**Pernil Ibèric Pur 100%**

*Jamón "Ibérico Puro" seleccionado*

Pure Iberic ham

25,00 €

**Arròs de temporada**

*Arroz de temporada*

Season rice

24,00 €

**Carpaccio de Ren fumat amb pomesà  
i ceps**

*Carpaccio de Reno ahumado con  
parmesano y boletus*

Smoked reindeer carpaccio with parmesan  
and boletus

16,50 €

**Carpaccio de peus de porc amb llamàntol  
saltejat**

*Carpaccio de pies con bogavante salteado*

Pork feet carpaccio with sautéed lobster

16,50 €

**PLATS PRINCIPALS**  
*PLATOS PRINCIPALES*  
MAIN COURSE

**Lluç d'ham farcit de Petxines de Peregrí**

*Merluza del pincho rellena de vieiras*

Hake stuffed with scallops

25,00 €

**Llobarro salvatge amb xips i verdures  
de temporada**

*Lubina salvaje con chips y verduras  
de temporada*

Wild sea bass with chips and season  
vegetables

25,00 €

**Bacallà amb crema de fesolets del ganxet  
i espàrrecs verds**

*Bacalao con crema de judías del “ganxet”  
y espárragos trigueros*

Cod fish with “ganxet” bean cream and wild  
asparagus

20,00 €

**Bacallà farcit de foie i salsa d'Oporto**

*Bacalao relleno de foie gras y salsa  
de Oporto*

Cod fish stuffed with foie gras and Oporto  
sauce

25,00 €

**Bacallà amb salsa de “piquillo” i mel amb  
xips de patates**

*Bacalao con salsa de piquillo a la miel  
con chips de patatas*

Cod fish with piquillo pepper sauce,  
honey and potato chips

20,00 €

**Peus de porc negre desossat amb salsa  
de bolets de temporada**

*Pies de cerdo negro deshuesado con salsa  
de setas de temporada*

Boneless black pig's trotters with  
seasonal mushroom sauce

20,00€

**Galta de vedella confitada 20h amb el seu  
suquet**

*Carrillera de ternera confitada 20h en  
su jugo*

Veal cheek confit 20h in its juice

20,00 €