

laestrella^{*}
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 parmesà

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 gamba

saltejada

Carpaccio de pies con gamba salteada

Pork feet carpaccio with sautéed prawn

16,50 €

PLATS PRINCIPALS
PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSE

**Lluç d'ham amb cruixent de pinyons i salsa
de gambes**

*Merluza del pincho con crujiente de piñones
y salsa de gambas*

Hake with pine nut crisp and prawn sauce

26,50 €

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

*Corvina salvaje con chips y verduras
de temporada*

Wild sea bass with chips and season
vegetables

27,00 €

**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

22,00€

Galta de vedella confitada 20h amb el seu suquet

Carrillera de ternera confitada 20h en su jugo

Veal cheek confit 20h in its juice

23,00 €