

Carta ca la Teresa



ENTRANTS

- 1.Amanida d'escamarlans i favetes amb vinagreta de pernil- 14€
- 2.Tàrtar de salmó -11,50€
- 3.Amanida de tomata i tonyina amb oli d'alfàbrega- 9,50€
- 4.Amanida de l'hort- 7,90€
- 5.Amanida Catalana- 10,50€
- 6.Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb compota de poma- 12€
- 7.Cargols de la casa- 14,00€
- 8.Torrades amb anxoves- 10,90€
- 9.Canelons de la casa- 11,50€
- 10.Gaspatxo- 8€
- 11.Foie micuit d'ànec amb compota de poma i amanida- 13,90€
- 12.Meló amb pernil- 9,50€
- 13.Cóctel de gambes- 11,50€
- 14.Espatlla ibèrica amb pa amb tomata- 14,50€
- 15.Espàrrecs verds en tempura amb salsa romesco- 10,90€
- 16.Carpaccio de vedella amb vinagreta de fruits secs- 11,50€
- 17.Carpaccio de gambes de Roses amb vinagreta de cítrics- 16,00€
- 18.Xipirons fregits- 9,50€
- 19.Pop a la Gallega- 13€
- 20.Calamars a la romana-9€
- 21.Zamburinyes a la planxa amb all i julivert- 12,50€
- 22.Navalles amb vinagreta de ceps i pernil ibèric- 14€
- 23.Musclos Ca la Teresa- 9,90€

EXTRES

1. Ració de patates fregides- 2,50€
2. Ració Allioli- 2,00€
3. Pa- 1,50€
4. Pa amb tomata- 2,50€



PLATS PRINCIPALS



- 24. Filet de porc ibèric a la brasa gratinat amb mantega d'herbes- 15,90 €
- 25. Hamburguesa casolana de vedella amb foie d'ànec i ceba caramel·litzada- 16€
- 26. Garrí desossat confitat i rostit al forn amb la seva salsa i cebetes- 17,50€
- 27. Melós de vedella amb salsa i bolets- 15,50€
- 28. Xai a la brasa amb guarnició- 16,50€
- 29. Entrecot a la brasa (450gr)- 18,50€.
- Suplement salsa : roquefort, pebre verd o oporto amb xampinyons (+2€)
- 30. Filet a la brasa- 22,90€
- Suplement salsa : roquefort, pebre verd o oporto amb xampinyons (+2€)
- 31. Espatlla de xai al forn Ca la Teresa- 17,90€
- 32. Galtes de porc guisades amb guarnició- 15,90€
- 33. Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells- 15,50€
- 34. Bistec amb guarnició- 12,50€
- 35. Calamars a la planxa- 13,90€
- 36. Calamars farcits- 15,50€
- 37. Escamarlans a la sal- 15,75€
- 38. Llenguado a la planxa- 16,90€
- 39. Lasanya de salmó i marisc- 13,50€
- 40. Bacallà a la muselina d'all amb concentrat de tomata i nyora- 16,50€
- 41. Tataki de tonyina al nostre estil oriental- 18€
- 42. Peix fresc del dia (€ segons mercat)
- 43. Paella "Ca la Teresa"- 14,90€ (preu per persona, mínim 2 px)
- 44. Fideuà de la casa- 14,90€ (preu per persona, mínim 2 px)





Carta ca la Teresa

ENTRANTES

1. Ensalada de cigalas y habitas con vinagreta de jamón- 14€
2. Tartar de salmón- 11,50€
3. Ensalada de tomate y atún con aceite de albahaca- 9,50€
4. Ensalada de la huerta- 7,90€
5. Ensalada Catalana- 10,50€
6. Ensalada de queso de cabra caramelizado con compota de manzana- 12€
7. Caracoles de la casa- 14€
8. Tostadas con anchoas- 10,90€
9. Canelones de la casa- 11,50€
10. Gaspacho- 8€
11. Foie de pato con ensalada de frutas y compota- 13,90€
12. Melón con jamón- 9,50€
13. Cóctel de gambas- 11,50€
14. Paleta ibérica con pan con tomate- 14,50€
15. Espárragos verdes en tempura con salsa romesco- 10,90€
16. Carpaccio de ternera con vinagreta de frutos secos- 11,50€
17. Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos -16€
18. Chipirones fritos- 9,50€
19. Pulpo a la gallega- 13€
20. Calamares a la romana- 9€
21. Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil- 12,50€
22. Navajas con vinagreta de setas y jamón ibérico- 14€
23. Mejillones Ca la Teresa- 9,90€

EXTRAS

1. Ración de patates fritas- 2,50€
2. Ración Allioli- 2,00€
3. Pan- 1,50€
4. Pan con tomate- 2,50€



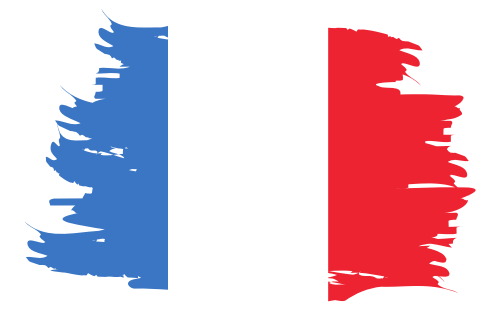


PLATOS PRINCIPALES

- 24.Solomillo de cerdo ibérico a la brasa gratinado con mantequilla de hierbas- 15,90€
- 25.Hamburguesa de ternera con foie de pato y cebolla caramelizada- 16€
- 26.Cochinillo deshuesado confitado y asado al horno con su salsa y cebollitas- 17,50€
- 27. Meloso de ternera con su salsa- 15,50€
- 28.Cordero a la brasa con guarnición- 16,50€
- 29.Entrecot a la brasa (450gr)- 18,50€.
- Suplemento salsa : roquefort, pimienta verde o oporto con champiñones (+2€)
- 30.Filete a la brasa- 22,90€
- Suplemento salsa : roquefort, pimienta verde o oporto con champiñones (+2€)
- 31.Espalda de cordero Ca la Teresa- 17,90€
- 32.Carrilleras de cerdo guisadas con guarnición- 15,90€
- 33.Magret de pato con salsa de frutos rojos- 15,50€
- 34.Bistec con guarnición- 12,50€
- 35.Calamares a la plancha- 13,90€
- 36.Calamares rellenos- 15,50€
- 37.Cigalas a la sal- 15,75€
- 38.Lenguado a la plancha- 16,90€
- 39.Lasaña de salmón y marisco- 13,50€
- 40.Bacalao gratinado con muselina de ajo y concentrado de tomate- 16,50€
- 41.Tataki de atún al estilo oriental- 18€
- 42.Pescado fresco del día (€ según mercado)
- 43.Paella "Ca la Teresa"- 14,90€ (precio por persona, mínimo 2 px)
- 44.Fideuà de la casa- 14,90€ (precio por persona, mínimo 2 px)



Carta ca la Teresa



ENTRÉE

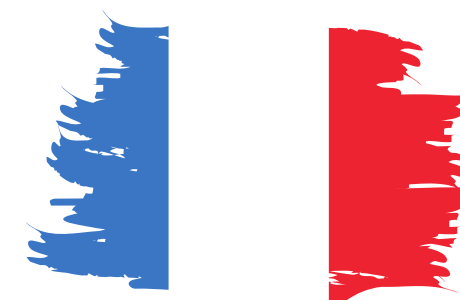
1. Salade de langoustines et fèves avec vinaigrette au jambon- 14€
2. Tartare de saumon - 11,50€
3. Salade de tomates et thon à l'huile de basilic- 9,50€
4. Salade mixte- 7,90€
5. Salade catalane- 10,50€
6. Salade du fromage de chèvre caramélisée avec compote de pommes- 12€
7. Escargots- 14€
8. Toasts aux anchois- 10,90€
9. Cannelloni de viande maison- 11,50€
10. 'Gazpacho'- 8€
11. Foie gras mi-cuit avec salade de fruits et compote- 13,90€
12. Melon avec jambon- 9,50€
13. Cocktail de crevettes- 11,50€
14. Épaule ibérique avec pain aux tomates- 14,50€
15. Asperges vertes panées avec sauce romesco- 10,90€
16. Carpaccio de boeuf avec vinaigrette aux noix- 11,50€
17. Carpaccio de crevettes de Roses à la vinaigrette aux agrumes- 16,00€
18. Calamars frits- 9,50€
19. Poulpe à la Galicienne- 13€
20. Calamars à la romaine- 9€
21. Coquilles Saint-jacques à l'ail et persil- 12,50€
22. Couteaux de mer avec champignons et vinaigrette au jambon- 14€
23. Moules Ca la Teresa- 9,90€

EXTRES

1. Pommes frites- 2,50€
2. Allioli- 2,00€
3. Pain- 1,50€
4. Pain aux tomates- 2,50€



PLATS PRINCIPALS



- 24. Filet de porc ibérique grillé gratiné au beurre aux herbes- 15,90€
- 25. Burger de boeuf au foie de canard et oignons caramélisés- 16€
- 26. Cochon de lait désossé confit et rôti au four avec sa sauce et oignons-17,50€
- 27. Boeuf haché avec sa sauce et champignons- 15,50€
- 28. Côtelettes d'agneau grillé avec garniture- 16,50€
- 29. Entrecôte grillée (450 gr)-18,50€.
- Supplément de sauce: Roquefort, poivron vert ou porto aux champignons (+ 2 €)
- 30. Filet grillé- 22,90€
- Supplément de sauce: Roquefort, poivron vert ou porto aux champignons (+ 2 €)
- 31. Épaule d'agneau Ca la Teresa- 17,90€
- 32. Joues de porc avec garniture- 15,90€
- 33. Magret de canard à la sauce aux fruits rouges- 15,50€
- 34. Steak avec garniture- 12,50€
- 35. Calamar grillé- 13,90€
- 36. Calamar farçis- 15,50€
- 37. Crevettes au sel- 15,75€
- 38. Sole grillé- 16,90€
- 39. Lasagne au saumon- 13,50€
- 40. Morue avec mousseline à l'ail et sauce aux tomates- 16,50€
- 41. Tataki de thon à l'orientale- 18€
- 42. Poisson frais du jour (€ selon marché)
- 43. Paella "Ca la Teresa"- 14,90€ (prix par personne, mín. 2px)
- 44. Fideuà- 14,90n€ (prix par personne, mín. 2px)



Carta ca la Teresa



STARTERS

1. Shrimp scampi and broad beans salad with ham vinaigrette-- 14€
2. Salmon tartare - 11,50€
3. Tomato and tuna salad with basil oil- 9,50€
4. Mixed salad- 7,90€
5. Catalan salad- 10,50€
6. Caramelized goat cheese salad with apple compote- 12€
7. Snails- 14€
8. Toast with anchovies- 10,90€
9. Cannelloni homemade recipe- 11,50€
10. 'Gazpacho'- 8€
11. Foie gras with fruit salad and homemade compote- 13,90€
12. Melon with cured ham- 9,50€
13. Prawn cocktail- 11,50€
14. Iberico cured ham with tomato bread- 14,50€
15. Green asparagus tempura with romesco sauce- 10,90€
16. Beef carpaccio with nut vinaigrette- 11,50€
17. Prawn carpaccio with citrus vinaigrette-16,00€
18. Fried little squid- 9,50€
19. Galician-style octopus- 13€
20. Fried squid rings- 9€
21. Scallops with garlic and parsley- 12,50€
22. Razor clams with mushrooms and ham vinaigrette- 14€
23. Mussels Ca la Teresa- 9,90€

EXTRAS

1. French fries- 2,50€
2. Allioli- 2,00€
3. Bread - 1,50€
4. Bread with tomato - 2,50€





MAIN COURSE

24.Grilled iberico pork with herb butter- 15,90€

25.Beef burger with duck foie and caramelized onion- 16€

26.Roasted and confit suckling pig- 17,50€

27.Beef with its sauce and mushrooms- 15,50€

28.Grilled lamb chops with garnish- 16,50€

29.Grilled entrecote (450gr)- 18,50€.

Sauce supplement: Roquefort, green pepper or port with mushrooms (+ 2 €)

30.Grilled beef fillet- 22,90€

Sauce supplement: Roquefort, green pepper or port with mushrooms (+ 2 €)

31.Lamb shoulder Ca la Teresa- 17,90€

32.Pork cheeks with garnish- 15,90€

33.Duck breast with red fruit sauce- 15,50€

34.Beef steak with garnish- 12,50€

35.Grilled squid- 13,90€

36.Stuffed squid- 15,50€

37.Grilled Scampi in salt- 15,75€

38.Grilled sole- 16,90€

39.Salmon and seafood lasagna- 13,50€

40.Cod with garlic muslin and tomato sauce- 16,50€

41.Oriental style tuna tataki- 18€

42.Fresh fish of the day (€ according to market)

43.Paella "Ca la Teresa"- 14,90€ (p.p,min. 2 px)

44.Fideuà - 14,90€ (p.p, min 2 px)



Carta ca la Teresa



VORSPEISEN

1. Kaisergranat Salat mit Saubohnen und Schinkenvinaigrette - 14€
2. Lachstatar- 11,50€
3. Tomatensalat mit Thunfisch und Basilikumöl - 9,50€
4. Gemischter Salat - 7,90€
5. Katalanischer Salat - 10,50€
6. Salat mit karamelisierten Ziegenkäse und Apfelkompott - 12€
7. Schnecken- 14€
8. Toast mit Sardellen - 10,90€
9. Cannelloni nach Art des Hauses- 11,50€
10. 'Gazpacho'-8€
11. Foie gras mit Obstsalat und hausgemachtem Kompott - 13,90€
12. Melone mit Schinken - 9,50€
13. Garnelencocktail- 11,50€
14. Iberischer Schinken mit Brot und Tomaten 14,50€
15. Panierte Grüne Spargel mit Romesco-Sauce - 10,90€
16. Rindercarpaccio mit Nussvinaigrette - 11,50€
17. Garnelencarpaccio mit Zitrusvinaigrette - 16€
18. Frittierte kleiner Tintenfisch - 9,50 €
19. Octopus Galizische Stil- 13€
20. Frittierte Tintenfischringe-9€
21. Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Petersilie - 12,50€
22. Schwertmuscheln mit Pilzvinaigrette und Schinken - 14€
23. Muscheln Ca la Teresa- 9,90€

EXTRAA

1. Pommes frites- 2,50€
2. Allioli- 2,00€
3. Brot- 1,50€
4. Brot mit Tomaten- 2,50€



HAUPTGERICHTE



- 24. Gegrilltes iberico Schweinefilet mit Kräuterbutter - 15,90€
- 25. Rindfleischburger mit Enten Foie und karamellisierten Zwiebeln - 16€
- 26. Gebratenes confiertes Spanferkel mit Zwiebeln - 17,50€
- 27. zerkleinertes Rindfleisch mit Sauce und Pilzen - 15,50€
- 28. Lammrippchen mit Beilage - 16,50€
- 29. Gegrilltes Entrecote (450gr) - 18,50€.

Saucenergänzung: Roquefort, grüner Pfeffer oder Portwein mit Pilzen (+ 2 €)

- 30. Gegrilltes Kalbsfilet - 22,90€

Saucenergänzung: Roquefort, grüner Pfeffer oder Portwein mit Pilzen (+ 2 €)

- 31. Lammschulter Ca la Teresa - 17,90€
- 32. Schweinebacken nach Art des Hauses - 15,90€
- 33. Entenbrust mit roter Fruchtsauce - 15,50€

- 34. Rindersteak mit Pommes - 12,50€

- 35. Gegrillte Tintenfische - 13,90€

- 36. Gefüllte Tintenfische - 15,50€

- 37. Garnelen in Salz - 15,75€

- 38. Gegrillte Seezunge - 16,90€

- 39. Lachslasagne mit Meeresfrüchten - 13,50€

- 40. Dorsch mit Tomatensauce und Knoblauch - 16,50€

- 41. Thunfisch-Tataki im orientalischen Stil - 18€

- 42. Frischer Fisch des Tages (€ laut Markt)

- 43. Paella "Ca la Teresa" - 14,90€ (Preis pro Person, mindestens 2 px)

- 44. Fideuà - 14,90€ (Preis pro Person, mindestens 2 px)

