



## MENÚ

### PRIMEROS

#### Ensaladas, salazones y encurtidos

Ensalada César con pollo confitado  
Puerros a la brasa con vinagreta de olivas y avellanas  
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparras encurtidas  
Steak tartar clásico con tostitos +3€

#### Sopas y cremas

Crema de calabaza con crème fraîche y picatostes  
Salmorejo cordobés con jamón y uvas

#### Verduras y legumbres

Cap i pota con garbanzos  
Lentejas guisadas con foie y chipirón  
Berenjena asada al jospé con sobrasada y parmesano

### SEGUNDOS

#### Huevos, pastas y arroces

Salteado de setas y praliné de avellanas con su huevo frito  
Arroz a la cazuela de costilla de cerdo y setas con toque de alioli  
Canelones de rustido gratinados con parmesano / Con trufa +5€

#### Pescado

Bacalao confitado con espinacas a la catalana  
Lomo de corvina al horno con patatas a lo pobre  
Salmonete a la brasa con vinagreta mediterránea de encurtidos

#### Carne

Carrillada de cerdo al vino tinto con puré clásico  
Pechuga de pollo a la brasa con mojo picón, patatas fritas y padrones  
Fricandó de ternera con setas  
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y patatas fritas +5€

**18 €\***

### POSTRE

Carro de postres caseros

\*

Iva incluido.

No incluye bebida.





**PER  
FEINA**

**RESTAURANTE  
COCINA TRADICIONAL**

## **MENÚ**

### **PRIMERS**

#### **Amanides, salaons i confitats**

Amanida cèsar amb pollastre confitat  
Porros a la brasa amb vinagreta d'olives i avellanes  
Amanida russa amb ventresca de tonyina i piparres adobades  
Steak tàrtar clàssic amb torradetes +3

#### **Sopes i cremes**

Crema de carbassa amb crème fraîche i crostons  
Salmorejo cordovès amb pernil i raïm

#### **Verdures i llegums**

Cap i pota amb cigrons  
Lenties guisades amb foie i calamarsset  
Albergínia rostida al jospè amb sobrassada i parmesà

### **SEGONS**

#### **Ous, pastes i arrossos**

Saltejat de bolets i praliné d'avellanes amb el seu ou ferrat  
Arròs a la cassola de costella de porc i bolets amb toc d'allioli  
Canellons de rostit gratinats amb parmesà / Amb tófona +5€

#### **Peix**

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana  
Llom de corvall al forn amb patates al pobre  
Moll a la brasa amb vinagreta mediterrània de confitats

#### **Carn**

Galta de porc al vi negre amb puré clàssic  
Pit de pollastre a la brasa amb mojo picón, patates fregides i padrons  
Fricandó de vedella amb bolets  
Filet de vedella amb salsa de pebre verd i patates fregides +5€

**18 €\***

### **POSTRES**

Carro de postres casolans

\*

Iva inclòs.  
No inclou beguda.



**RESTAURANTPERFEINA.COM**



**PER  
FEINA**

**RESTAURANTE  
COCINA TRADICIONAL**

## **MENU**

### **FIRST COURSE**

#### **Salads, cured and pickles**

Caesar salad with confit chicken  
Grilled leeks with olive and hazelnut vinaigrette  
Spanish potatoe salad with tuna belly and pickled piparras  
Classic steak tartare with toasts +3€

#### **Soups and creams**

Pumpkin cream with crème fraîche and croutons  
Cordovan salmorejo with spanish ham and grapes

#### **Vegetables and legumes**

Cap i pota with chickpeas  
Stewed lentils with foie and squid  
Josper roasted aubergine with sobrassada and parmesan

### **SECOND COURSES**

#### **Eggs, pasta and rice**

Sautéed mushrooms, hazelnut praline with fried egg  
Ribs and mushrooms casserole rice with alioli  
Roast cannelloni gratin with parmesan cheese / With truffle +5€

#### **Fish**

Cod with spinach catalan style  
Sea bass in the oven with potatoes  
Grilled red mullet with mediterranean pickle vinaigrette

#### **Meat**

Pork cheeks in red wine with classic puree  
Grilled chicken breast with mojo picon, fries and padrones  
Veal fricassee with mushrooms  
Beef tenderloin with green pepper sauce and chips +5€

**18 €\***

### **DESSERT**

Homemade dessert cart

\*

Vat included.

Drinks are not included.



**RESTAURANTPERFEINA.COM**