



**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  
Paté de higaditos de pollo con compota de manzana

**Sopas y cremas**

Salmorejo cordobés con jamón y uvas  
Sopa de pan con queso payoyo y hierbabuena

**Verduras y legumbres**

Hummus clásico de garbanzos con encurtidos y pinchitos de cordero moruno  
Lentejas guisadas con foie y gambita roja de Roses  
Berenjenas al Jospé con salsa de sobrasada y parmesano

**SEGUNDOS**

**Huevos, pastas y arroces**

Huevo frito con patatas, cebolla caramelizada y pimentón  
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  
Lomo de atún encebollado con almendras fritas +5€

**Carne**

Costillas de cerdo lacadas con miel y mostaza y sus patatas fritas  
Alitas de pollo guisadas al ajillo  
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y puré clásico +5€

**POSTRES**

Carro de postres caseros

**19,50€ \***

\*

Iva incluido.  
No incluye bebida.





## **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  
Paté de fetge de pollastre amb compota de poma

#### **Sopes i cremes**

Salmorejo cordovès amb pernil i raïm  
Sopa de pa amb formatge payoyo i menta

#### **Verdures i llegums**

Hummus clàssic de cigrons i pinxo de xai amb espècies morunes  
Lenties guisades amb foie i gambeta vermella de Roses  
Albergínies al Jospè amb salsa de sobrasada i parmesà

### **SEGONS**

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

Ou ferrat amb patates, ceba caramel·litzada i pebre vermell  
Arròs a la cassola de costella de porc i bolets amb toc d'allioli  
Canelons de rostit gratinats amb parmesà (amb tòfona +5€)

#### **Peix**

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana  
Llom de corvall al forn amb patates al pobre  
Llom de tonyina amb ceba i ametlles fregides +5€

#### **Carn**

Costelles de porc lacades amb mel i mostassa i patates fregides  
Aletes de pollastre guisades a l'allet  
Filet de vedella amb salsa de pebre verd i puré clàssic +5€

### **POSTRES**

Carro de postres casolans

**19,50€ \***

\*

Iva inclòs.  
No inclou beguda.





**PER  
FEINA**

**RESTAURANTE  
COCINA TRADICIONAL**

## **MENU**

### **FIRST COURSES**

#### **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  
Chicken liver pate with applesauce

#### **Soups and creams**

Bread soup with payoyo cheese and mint  
Cordovan salmorejo with spanish ham and grapes

#### **Vegetables and legumes**

Classic chickpea hummus and lamb with moorish spices  
Stewed lentils with foie and Roses red prawn  
Josper aubergines with sobrassada and parmesan sauce

### **SECOND COURSES**

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

Fried egg with potatoes, caramelizaed onion and paprika  
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  
Tuna loin with onion and fried almonds +5€

#### **Meat**

Lacquered pork ribs with honey, mustard and fries  
Garlic stewed chicken wings  
Beef tenderloin with green pepper sauce and classic pureé +5€

### **DESSERTS**

Homemade dessert cart

**19,50€ \***

\*

Vat included.  
Drinks are not included



**RESTAURANTPERFEINA.COM**