



CARTA DE NIT

 **TERRA**
d'escudella



Un dels objectius de la nova etapa del Terra d'Escudella serà recuperar la memòria del que va ser una autèntica icona de l'hostaleria barcelonina, les fondes de sisos, establiments senzills on s'hi menjava bé, abundant i a un preu raonable. Durant la segona meitat del segle XIX es van popularitzar entre la classe treballadora i la menestralia de la ciutat fins a esdevenir autèntics temples gastronòmics que tant cobrien necessitats bàsiques d'obreres i obreres com sadollaven famílies senceres els dies de festa. El curiós nom prové precisament del preu que cobraven per l'àpat, sis quartos (uns 17 cèntims de pesseta). En aquestes fondes els cambrers recitaven els plats del dia amb una genuïna cantarella i els rebatejaven amb un toc d'humor, d'ironia i fins i tot de genialitat poètica. Cada fonda solia tenir alguna especialitat gastronòmica o platillo característic, i a la seva oferta hi abundaven els menuts, els peixos salats, els llegums o les escudelles, totes elles menges humils convertides pels cuiners en viandes (generalment) delicioses. De fet, l'oferta de les fondes de sisos va anar conformant amb el temps el que ara coneixem com a cuina tradicional catalana. És a dir, tot un referent per a nosaltres.



ENTRANTS

Patates braves, amb allioli o mixtes 4,90   ?

Patates amb tres salses

Brava, allioli i almadroc -salsa de formatges
inspirada en una recepta medieval- 5,40   ?

Croquetes a triar

De rostit, de botifarró amb poma i de bacallà
amb samfaina

Unitat: 1,80

Patates d'Olot amb salsa agredolça
catalana

Unitat: 2,50

Calamarsons fregits 6,70

Escudella barrejada

Amb fideus, arròs, botifarra blanca
i negra, pilota, col... 7,80



Canelons de verdures amb
beixamel de bolets

11,00 

Cassoleta de patata trinxada,
samfaina i ous ferrats

6,50  

Bicicleta sobre llambordes

Patates fregides amb ous ferrats 4,50  

Amanida amb mozzarella de búfala de
l'Empordà i olivada negra

7,80  

Amanida enxatonada

Bacallà, tonyina i anxova amb romesco 8,50

Amanida amb tofu marinat,
vinagreta de fruita seca,
codonyat i crostonets

7,80   ?

Amanida amb formatge de cabra i
vinagreta de fruita vermella

8,20  

Taula d'embotits d'Organyà (Obach)

Llonganissa de muntanya, llonganissa
de pagès, fuet, fuet d'herbes, bull
blanc, bull negre, paté i pa de fetge 12,50

Pissarreta de formatges dels Països
Catalans

Urgèlia del Pirineu, maonès Binibeca
i curat d'ovella de la Vall del Catí,



Alt Maestrat 12,00

Taula mixta d'embotits i formatges 13,00


Les taules i la pissarrera van acompanyades
de tres llesques de pa de coca torrat i
tomacons. Si voleu all, demaneu-lo.

Peix del dia (Pregunta'ns quin
peix tenim). Cada dia La Platjeta
ens serveix peix fresc i de proximi-
tat. La Platjeta és un projecte
sorgit d'una família pescadora de
la Barceloneta que no només
distribueix peix i marisc, si no que
surt a pescar-lo amb dos vaixells,
el Nus i l'Òstia, i té clar l'objectiu
de preservar i difondre la cultura
marinera del barri.



ENTRANTS

 Vegetarià

 Apte per celíacs

 ? Pregunta

ELS NOSTRES PLATILLOS


GUISATS

Mandonguilles amb sípia Tastet: 4,90
Ració: 10,30

Vedella amb bolets Tastet: 5,70 
Ració: 11,50

MENUTS

Tripes amb sobrassada i cigrons Tastet: 4,10 
Ració: 8,40

Capipota amb samfaina Tastet: 4,00 
Ració: 8,20

Pamipipa
Orella i morro amb panses i pinyons Tastet: 3,70 
Ració: 7,60

Llengua amb tàperes Tastet: 3,70
Ració: 7,60


COMBINAT DE QUATRE PLATILLOS


Guisats + menuts 11,50

Només menuts 8,50


ELS NOSTRES COMBINATS

Assortiment de botifarres* d'Organyà amb allioli dolç de codonyat, patata al caliu, cirerols (tomàquets cherry) i amanida

*botifarra fresca, negra i del perol 10,50 ?

Botifarra d'Organyà amb donja, samfaina, seques i amanida 10,50 

Hamburguesa de xai amb ceba confitada, ou ferrat, patata trinxada i amanida
*200g la peça, 25% carn de porc, ou, pa ratllat, romaní, all i julivert 10,50

Hamburgueses vegetarianes amb tofu a la planxa, samfaina, romesco, ceba confitada i fesolets 10,50 


Bistec de bruna del Pirineu amb ceba confitada, allioli dolç de codonyat, cirerols (tomàquets cherry) i patata al caliu 10,50 ?

A les racions i els combinats de platillos podeu triar guarnició: patata fregida (brava), patata al caliu o arròs














GUISATS




 Vegetarià

 Apte per celíacs

 Pregunta

LES NOSTRES POSTRES

Catànies amb xarrup de ratafia	6,00	 
Mel i mató amb carquinyolis	4,50	 
Lioneses amb xocolata desfeta a la canyella	5,00	
Pastís de formatge Masgrau amb xarop de fruita vermella	4,50	 
Volcanet de xocolata	6,00	
Pastisset fresc de llima i mango	5,50	
Sorbet de pomada (llimona amb gin Xoriguer)	4,50	 

-  Vegetarià
-  Apte per celíacs
-  Pregunta



POSTRES

NEGRES

3 Nits d'Urpina. DO PLA DE BAGES
Urpina. Negre criança. Merlot.
Valor afegit: economia social **16,10**

Adernats. DO TARRAGONA
Celler de Nulles. Negre jove.
Ull de llebre i Merlot.
Valor afegit: economia social **10,15**

Imus. DO MONTSANT
Cooperativa Falset Marçà. Negre jove
Garnatxa, samsó cabernet i merlot.
Valor afegit: economia social **10,60**

Llàgrimes de tardor. DO TERRA ALTA
Negre amb criança. Garnatxa.
Agrícola de Sant Josep de Bot.
Valor afegit: economia social **15,90**

Mas Comtal. DO PENEDEÈS
Mas Comtal. Negre jove. Merlot i
garnatxa.
Valor afegit: producte ecològic **14,70**

Ònix. DOQ PRIORAT
Vinícola del Priorat. Negre jove.
Garnatxa i samsó.
Valor afegit: economia social **18,60**

Petit Suneus. DO EMPORDÀ
AU Bodeguers. Negre amb criança.
Garnatxa negra i merlot.
Valor afegit: producte ecològic **17,40**

BLANCS

Blanc de Serè. DO COSTERS DEL SEGRE
L'Olivera. Blanc jove. Macabeu, parellada i
chardonnay. Valor afegit: economia social i
producte ecològic **14,30**

Plana d'en Fonoll. DO CATALUNYA
Agrícola de Sant Josep de Bot. Moscatell
d'Alexandria i sauvignon blanc.
Valor afegit: economia social **11,80**

El marcatge dels taps de suro

En els taps de suro hi trobem les marques del celler i les contramarques del fabricant del tap. A la barra disposem d'una guia de contramarques escrita pel mestre artesà surer Eduard Mestres Rodà per si la vols consultar. També ho pots fer a través del web corkandlogo.com.



ROSATS

Rosat de Llàgrima DO PENEDEÈS
Mas Comtal Rosat jove. Merlot.
Valor afegit: producte ecològic **14,70**

CAVA

Pagès Entrena Brut Nature.
DO CAVA
Macabeu, xarel·lo i parellada **12,00**