

Primeros — Primers — Starters

Croqueta de pollo con kimchi
Croqueta de pollastre amb kimchi
Chicken croquette with kimchi
3,00 €

Pan con tomate
Pa amb tomàquet
Catalan tomato bread
4,50 €

Ensalada de boquerones, escarola, romesco de calabaza y cebolla tierna (Xatonada Capet)
Amanida de seitons, escarola, romesco de carbassa i ceba tendra (Xatonada Capet)
Anchovies salad, endive, pumpkin romesco and spring onion (Xatonada Capet)
12,80€

Carpaccio de pescado blanco con pico de gallo, puré de perejil y salicornia
Carpaccio de peix blanc amb pico de gallo, puré de julivert i salicornia
White fish carpaccio, pico de gallo, persil puree and samphire
16,20 €

Caballa soasada con pochas tiernas de Navarra, borraja y piparra dulce
Verat soasada amb mongetes tendres Navarreses, borratja i piparra dolça
Roasted mackerel with tender beans from Navarra, borage and sweet piparra
14,50€

Milhojas de tubérculos con calamar, huevas de pescado y vinagreta de su tinta
Milfulles de tubèrcles amb calamar, ous de peix i vinagreta de la seva tinta
Millefeuille of tubers with squid, fish roe and vinaigrette of its ink
16,80 €

Huevo cocido a baja temperatura, crema de cebolla, anguila ahumada y migas
Ou cuit a baixa temperatura, crema de ceba, anguila fumada i migas
Low temperature boiled egg, onion cream, smoked eel and breadcrumbs
14,80

Perdiz en escabeche con coles de Bruselas y verduras encurtidas
Perdiu en escabetx amb cols de Brussel·les i verdures adobades
Partridge with Brussels sprouts and pickled vegetables
16,80 €

Terrina de conejo de bosque con berros y frutos rojos
Terrina de conill de bosc amb créixens i fruits vermells
Forest rabbit terrine with watercress and red berries
15,20 €

Rollito de col relleno de careta de cerdo crujiente y mayonesa de chipotle
Rotllet de col farcit de careta de porc cruixent i maionesa de chipotle
Cabbage roll filled with crispy pig's head, chipotle mayonnaise and coriander
14,95 €

Pescados — Peixos — Fish

Pargo a la plancha con espinacas salteadas, cherrys deshidratados y salsa de sus espinas

Pagre a la planxa amb espinacs saltats, cherrys deshidratats i salsa de les seves espines

Grilled snapper with sautéed spinach, dehydrated cherrys and sauce with its bones

23,00€

Raya a la mantequilla negra, alcaparras, emulsión de ajo asado y ajo negro

Rajada a la mantega negra, tàperes, emulsió d'all escalivat i all negre

Stingray fish with black butter, capers and roasted garlic and black garlic emulsion

19,00 €

Bacalao confitado con callos de su tripa y garbanzos

Bacallà confitat amb cigrons i tripa de bacallà

Confited cod served with its on tripe and chickpeas

19,90 €

Merluza (de pincho del cantábrico) a la plancha con crema salvia y alcachofa

Lluç (de pinchó del cantàbric) a la planxa amb crema sàlvia i carxofa

Grilled hake (Cantabrian skewer) with sage and artichoke cream

22,00 €

Arroces — Arrossos — Rice

Arroz de pato canetón con trompetas de la muerte

Arròs d'ànec canetó amb trompetes de la mort

Rice with caneton duck and black trumpets mushrooms

22,80 €

Paella de pescado (consultar)

Paella de peix (consultar)

Fish paella (ask us)

24,00 €

Carnes — Carns — Meat

Tortellini relleno de faisán, salsa al vino rancio y parmesano

Tortellini farcit de faisà, salsa al vi ranci i parmesà

Homemade tortellini stuffed with pheasant, served with “rancio” wine sauce and parmesan cheese

18,80 €

Mollejas de ternera a la brasa, chalota, puerro y mostaza de hierbas

Lletons de vedella a la brasa, escalunya, porro i mostassa d'herbes

Grilled beef sweetbread with shallot, leek and herbs mustard

17,50 €

Costilla de Jabalí deshuesada con berenjena y pimientos de padrón

Costella de porc senglar desossada amb albergínia i pebrots de padró

Boneless wild boar rib with aubergine and padrón peppers

19,00€

Chuleta de cordero con calçot, pesto de albahaca y menta

Costella de xai amb calçot, pesto d'alfàbrega i menta

Lamb chop with calçot, basil and mint pesto

22,00€

Pichón a la brasa con remolacha

Colomí a la brasa amb remolatxa

Grilled field pigeon with beetroot

27,00 €

Lomo de ciervo con parmentier y trompetas de la muerte

Llom de cérvol amb parmentier i trompetes de la mort

Venison loin with parmentier and trumpets of death

27,00€

Ternera de Girona Angus, 25 días de curación

Vedella de Girona Angus, 25 dies de curació

Girona Angus beef, 25 days of curing

9,90 €/100gr

Postres — Desserts

Lemon pie Capet

6,50 €

Mandarina osmotizado en Grand Marnier con granizado de cítricos y gelatina de cereza

Mandarina osmotitzat en Grand Marnier amb granissat de cítrics i gelatina de cirera

Osmotized mandarin in Grand Marnier with citrus granita and cherry jelly

6,70 €

Helado de pistacho, espuma de almendra, toffee y nuez de macadamia

Gelat de festuc, escuma d'ametlla, toffee i nou de macadàmia

Pistachio ice cream, almond foam, toffee and macadamia nut

7,50 €

Texturas de chocolate, avellanas y helado

Textures de xocolata, avellanes i gelat

Chocolate textures, hazelnuts and ice cream

7,20 €

Surtido de quesos

Assortiment de formatges

Cheese assortment

13,50 €

capet

**Síguenos en nuestras redes sociales
y comparte tu experiencia**

@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com

Generosos/Sherry

Fino Maestro Sierra

Palomino

Jerez

Copa de vino 4,00 €

Manzanilla Delgado Zuleta La Goya

Palomino

Sanlúcar

Copa de vino 3,50 €

Oloroso Maestro Sierra 15 años

Palomino

Jerez

Copa de vino 4,80 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5 años

Pedro Ximénez

Jerez

Copa de vino 4,80 €

Quinta Do Castro LBV '15

Touriga nacional, touriga franca,

tinta roriz, tinta barroca

Oporto, Portugal

Copa de vino 4,90 €

Dulces/Sweet

Vi de Boira Petit Caligo '14

Sauvignon blanc, chardonnay

Penedès

Copa de vino 5,50 €

Dolç d'Orto Blanc '17

Garnacha blanca, macabeu, picapoll

Montsant

Copa de vino 6,90 €

MR Telmo Rodríguez '19

Moscatel de Alejandría

Málaga

Copa de vino 5,70 €

Coteaux du Layon '18

Domaine Delesvaux

Chenin

Loire

Copa de vino 5,00 €

Dolç d'Edetària '19

Garnacha, syrah

Terra alta

Copa de vino 4,95 €

Domaine Du Rousset- Peyraguey '13

Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

Gironde- Francia

Copa de vino 8,50€

Ancestrales/Frizzante

Ancestral Fins Ara '20

Perellada

Penedès

28,00€

L'Alba al Turó Ancestral '19 Mas Gomà

Garnacha negra

Font Rubí

24,00 €

A pèl Barba-Roja '20 Loxarel

Sumoll, xarelo vermell, garnatxa

Alt Penedès

26,00 €

Bianco frizzante Casa Belfi '21

Glera

Veneto

26,00 €

Cavas ligeros

Maria Rigol Ordi '18

Xarelo, Macabeu y Perellada

Penedès

23,00 €

Colet Tradicional Brut '16

Xarelo, macabeu, parellada

Corpinnat

Penedès

22,00 €

Cavas con crianza

999 Loxarel'15

Brut natur Rosado, Pinot Noir,

Xarelo Penedès

22,90€

Recaredo Terrers Gran Reserva '18

Macabeu, xarelo, parellada, corpinnat

Penedès

31,00 €

Millesimé Juvé i Camps

Brut Reserva '17

Chardonnay

Penedès

34,00 €

Gramona III Lustros

Brut Nature Gran Reserva '12

Xarelo, macabeu Corpinnat

Penedès

45,00 €

Champagne

André Clouet Brut Réserve Grand Cru

Pinot noir

Champagne

44,90 €

3 Cépages Bourgeois-Diaz Brut Nature

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Champagne

51,50 €

Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Champagne

58,00 €

Charlot Père & Fils' 13

P Meunier, Chardonnay

Champagne

78,00€

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée

Pinot noir, chardonnay, pinot gris

Champagne

80,00 €

Louis Roederer

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne

80,00€

Blancos Ligeros

La Germana'20

Macabeu, moscat

Montsant

19,00€

Selva Vins '18

Premsal

Mallorca

25,60 €

Lluerna Els Vinyerons '20

Xarelo

Penedès

19,00 €

Eresma '20

Verdejo

Rueda

20,00 €

Origen Esteve Gibert '20

Xarelo

Penedès

20,00 €

Leiranza'20

Albariño

Rias baixas

29,00€

Can Sumoi '20

Xarelo

Penedès

23,00 €

La Charanga Corta y Raspa '20

Palomino

Jerez

22,00 €

Esencial Joan Rubió '19

Xarelo

Penedès

28,00 €

Tosca' 17

Palomino

Cadiz

23,80€

Trip La Natural '20

Malvasia, xarelo

Empordà

17,00 €

Domaine Delaporte '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

33,50 €

Flow Blanc de Noirs Sota els Àngels '19

Cariñena

Empordà

22,90 €

Materne & Schmitt Wunshkind '17

Riesling

32,00€

A J Adams '18

Riesling trocken

Mosel

25,00 €

Achilleé Yves Dietrich '19

Riesling

Alsace

29,00 €

Blancos con cuerpo

3 de Testuan '19

Pansa blanca y garnacha

Alella

22,00€

Edetana '20

Garnacha, viognier

Terra Alta

23,00 €

Gran Clot dels Oms '19

Chardonnay

Penedès

23,60 €

Caminante Terra Remota '20

Garnacha, chardonnay, chenin

Empordà

29,35 €

Ceibo '19

Godello

Valdeorras

38,00€

Granite Post Foudre '17

Albariño

Rías Baixas

28,70 €

Garage Wine '20

Airén

Vino Tierra de Castilla

25,75 €

Txuria Aseginolaza & Leunda '20

Viura

Navarra

26,00 €

Les Quarterons Sebastien Riffault '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

34,00 €

Emmanuel Giboulot '18

Chardonnay

Bourgogne

37,50 €

Benjamin Leroux Meursault '18

Chardonnay

Bourgogne

84,00€

Il Tempo Ritrovato '20

Grieco, Cerreto

Campania

Italia

37,80€

Bianco Aldo Viola '18

Grillo, catarratto, grecanico

Sicilia

31,90 €

Vino del Poggio '16

Malvasia

Emilia Romagna

36,00 €

Orange

Pell Blanca La Natural '20

*Garnacha blanca, garnacha gris, cariñena blanca,
macabeo, moscatel*

Empordà
26,50 €

Con Mai' 20

Xarelo
Penedés
27,00€

La Xocolata del Lloro'20

Malvasia
Sitges Penedès
32,00€

Tinoi orange Vinyes d'Empremta '17

Macabeu, pansera
Navàs
34,00 €

Abrisa't Barbara Forés '19

Garnacha
Terra Alta
27,50 €

Oranziza' 19

Pinot Gris
Slovakia
38,80€

Sybille Kuntz Organic Orange'20

Riesling, Mosel
Alemania
56,00€

Rosados

Les Argiles D'Orto '19

Garnacha
Montsant
19,00 €

Vi a Ma'18

Garnacha, Rasquera
Tarragona
22,00€

Pink Flow Sota els Àngels '19

Cariñena, merlot
Empodà
22,90 €

Tintos frescos

La Maria Ganxa '20 Celler Pascona

Cariñena
Montsant
20,50 €

Suc de Sauló Celler Comunica '18

Garnacha, cariñena
Montsant
24,60 €

La Selección Letores Vini '19

Garnacha, cariñena, garnacha blanc
Montsant
21,50 €

Rouge'18

Garnacha
Montsant
27,00€

Tinto Natural Partida Creus '18

Sumoll, ull de llebre, bobal
Penedès
24,00 €

Can Sumoi '19

Garnacha, sumoll
Penedès
23,00 €

Clos Lentiscus '17

Cariñena
Massís del Garraf
26,30 €

Pepe La Natural '20

Garnacha, merlot, syrah, petit verdot, cariñena
Empordà
26,50 €

Las Cabañuelas'18

Garnacha, Cebreros
Castilla y León
23,00€

Algueira Patrimonio'19

Mencía, Souson, Garnacha
Ribeira Sacra
32,00 €

As Xaras' 20

Mencía
Ribeira Sacra
28,00€

Silice Xabrega'17

Mencía
Ribeira Sacra
58,00 €

Enfant Sauvage '18

Garnacha, carinyena, mourvèdre
Còtes Catalanes
26,50 €

Chat Fou Éric Texier '19

Garnacha, clairette, garnacha blanca, marsanne
Còtes du Rhône
25,00 €

Foresta '19

Sumoll

Massís del Garraf

26,90 €

Domaine Camus-Bruchon '18

Pinot noir

Bourgogne

28,95 €

Le Roc Domaine Delesvaux '17

Cabernet franc

Anjou, Loire

26,50 €

Pinte Bien Domaine de la Pinte '20

Poulsard

Arbois, Jura

31,00 €

La Dilettante Domaine

Breton Bourgueil '19

Cabernet franc

Touraine, Loire

31,00 €

Ca 'Fiui Corte Sant Alda '19

*Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara
Valpolicella, Veneto*

27,50 €

The Big Domaine Gilles Troullier '19

Garnacha

Roussillon

27,00 €

Il Poggio'14

Barbera

Emilia, Romagna, Italia

32,00€

Tintos con cuerpo

Planella Joan d'Anguera '19

Cariñena, syrah

Montsant

26,50 €

Via Edetana '19

Garnacha peluda, syrah, cariñena

Terra Alta

23,60 €

Jordi Miró '18

Cariñena

Terra Alta

25,80 €

Nita '18 Meritxell Pallejà

Garnacha, cariñena, syrah, cabernet

Priorat

24,00 €

L'Infernal Riu '17

Garnacha, syrah, cariñena

Priorat

29,50 €

Terra de Cuques Terroir al Límit '18

Garnacha, cariñena

Priorat

38,90 €

Gomez Cruzado Crianza '17

Tempranillo, garnacha, graciano

Rioja

21,50 €

Martelo Torre Oña '15

Tempranillo, mazuelo, garnacha, viura

Rioja

32,50 €

Merula Dg Viticultors '16

Merlot

Penedès

22,50 €

A Pèl '19 Loxarel

Garnacha, merlot

Penedès

23,50 €

Tan Natural

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Empordà

25,00€

Vides Velles'18

Cariñena

Empordà

41,00€

Clos Adrien' 16

Syrah, Garnacha

Emporda

51,90€

Clos Lentiscus '17

Cariñena

Massís del Garraf

26,30 €

Los Cantos Torremilanos '18

Tinta fina, merlot

Ribera del Duero

22,50 €

Goyo Garcia Viadero '20

Tinta fina

Ribera del Duero

26,50 €

Finca de Aztule'13
*Tempranillo, Graciano,
Garnacha tinta y blanca*
Rioja
68,00€

Viña Ardanza Reserva '15
Tempranillo, garnacha
Rioja
35,00 €

Viña Tondonia Reserva '09
Tempranillo
Rioja
37,50 €

Rosso Cantina Margò '18
Sangiovese
Umbria
28,40 €

Áster Crianza '16
Tinta fina
Ribera del Duero
26,50 €

Pagos de Anguix '18
Tinta fina
Ribera del Duero
29,00 €

Alouette Domaine de l'Ausseil '19
Mourvedre, garnatxa, syrah
Côtes du Roussillon
23,00 €

La Bernardine M. Chapoutier '20
Garnacha, syrah, mourvèdre
Châteauneuf du Pape
52,00 €

Respiro Valdibella '19
Nero d'avola
Sicilia
23,00 €

capet

**Síguenos en nuestras redes sociales
y comparte tu experiencia**
@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com