

Primeros — Primers — Starters

Croqueta de pollo con kimchi
Croqueta de pollastre amb kimchi
Chicken croquette with kimchi
3,20 €

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)
Anchovy, endive & spring onion salad with pumpkin romesco (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, parsley purée and samphire
16,40 €

Caballa soasada con pochas tiernas de Navarra, borraja y piparra dulce
Verat soasada amb mongetes tendres Navarreses, borrajta i piparra dolça
Roast mackerel with green beans from Navarra, borage and puréed sweet pepper
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
17,00 €

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
Pickled partridge and vegetables with Brussel sprouts
17,00 €

Terrina de conejo de bosque con berros y frutos rojos
Terrina de conill de bosc amb créixens i fruits vermells
Wild 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 pork snout, 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 seabream with its own sauce, sautéed spinach and dehydrated cherries

24,00 €

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

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

21,00 €

Bacalao confitado con callos de su tripa y garbanzos

Bacallà confitat amb cigrons i tripa de bacallà

Cod confit served with its own tripe and chickpeas

22,00 €

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, skewered hake with sage and artichoke cream

23,00 €

Arroces — Arrossos — Rice

Arroz de pato canetón con setas de temporada

Arròs d'ànec canetó amb bolets de temporada

Ducking with seasonal mushrooms and rice

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 aged wine sauce and parmesan

19,00 €

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 veal sweetbread with shallot, leek and herb mustard

20,00 €

Costilla de Jabalí deshuesada con berenjena y pimientos de padrón

Costella de porc senglar desossada amb albergínia i pebrots de padró

Boned wild boar rib with aubergine and padrón peppers

22,00 €

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

24,00 €

Pichón a la brasa con remolacha

Colomí a la brasa amb remolatxa

Grilled wood pigeon with beetroot

27,00 €

Lomo de ciervo con parmentier y setas de temporada

Llom de cérvol amb parmentier i bolets de temporada

Venison loin with parmentier and seasonal mushrooms

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

7,00 €

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

7,00 €

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

8,00 €

Soufflé de chocolate con helado de vainilla y un crujiente de caramelo

Soufflé de xocolata amb gelat de vainilla i un cruixent de caramel

Chocolate soufflé with vanilla ice cream and a caramel crunch

14,00 € / para 2 personas

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

27,00 €

A pèl Barba-Roja '20 Loxarel

Sumoll, xarelo vermell, garnatxa

Alt Penedès

34,80 €

Bianco frizzante Casa Belfi '21

Glera

Veneto

32,00 €

Cavas ligeros

Maria Rigol Ordi '18

Xarelo, Macabeu y Perellada

Penedès

23,00 €

Colet Tradicional Brut '16

Xarelo, macabeu, parellada

Corpinnat

Penedès

26,00 €

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

38,00 €

Millesimé Juvé i Camps

Brut Reserva '17

Chardonnay

Penedès

44,00 €

Gramona III Lustros

Brut Nature Gran Reserva '12

Xarelo, macabeu Corpinnat

Penedès

58,00 €

Champagne

André Clouet Brut Réserve Grand Cru

Pinot noir

Champagne

52,00 €

3 Cépages Bourgeois-Diaz Brut Nature

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Champagne

58,80 €

Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Champagne

71,00 €

Charlot Père & Fils' 13

P Meunier, Chardonnay

Champagne

78,00 €

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

29,80 €

Lluerna Els Vinyerons '20

Xarelo

Penedès

22,00 €

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

25,00 €

La Charanga Corta y Raspa '20

Palomino

Jerez

27,00 €

Esencial Joan Rubió '19

Xarelo

Penedès

34,00 €

Tosca '17

Palomino

Cadiz

23,80 €

Trip La Natural '20

Malvasia, xarelo

Empordà

17,00 €

Domaine Delaporte '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

44,00 €

Flow Blanc de Noirs Sota els Àngels '19

Cariñena

Empordà

24,00 €

Materne & Schmitt Wunshkind '17

Riesling

32,00 €

A J Adams '14

Riesling trocken

Mosel

36,00 €

Achilleé Yves Dietrich '19

Riesling

Alsace

42,00 €

Blancos con cuerpo

3 de Testuan'19

Pansa blanca y garnacha

Alella

22,00 €

Edetana '20

Garnacha, viognier

Terra Alta

26,00 €

Gran Clot dels Oms '19

Chardonnay

Penedès

26,20 €

Caminante Terra Remota '20

Garnacha, chardonnay, chenin

Empordà

29,00 €

Ceibo'19

Godello

Valdeorras

43,00 €

Granite Post Foudre '17

Albariño

Rías Baixas

38,00 €

Garage Wine '20

Airén

Vino Tierra de Castilla

31,00 €

Txuria Aseginolaza & Leunda '20

Viura

Navarra

33,00 €

Les Quarterons Sebastien Riffault '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

45,50 €

Emmanuel Giboulot '18

Chardonnay

Bourgogne

53,00 €

Benjamin Leroux Meursault'18

Chardonnay

Bourgogne

96,00 €

Il Tempo Ritrovato'20

Grieco, Cerreto

Campania

Italia

39,00 €

Bianco Aldo Viola '18

Grillo, catarratto, grecanico

Sicilia

38,00 €

Vino del Poggio'16

Malvasia

Emilia Romagna

47,00 €

Orange

Pell Blanca La Natural '20

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

Empordà
36,00 €

Con Mai' 20

Xarelo
Penedés
27,00 €

La Xocolata del Lloro'20

Malvasia
Sitges Penedès
36,00 €

Tinoi orange Vinyes d'Empremta '17

Macabeu, pansera
Navàs
38,00 €

Abrisa't Barbara Forés '19

Garnacha
Terra Alta
35,00 €

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
22,00 €

Vi a Ma'18

Garnacha, Rasquera
Tarragona
22,00 €

Pink Flow Sota els Àngels '19

Cariñena, merlot
Empodà
24,00 €

Tintos frescos

La Maria Ganxa '20 Celler Pascona

Cariñena
Montsant
22,00 €

Suc de Sauló Celler Comunica '18

Garnacha, cariñena
Montsant
27,00 €

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
28,00 €

Can Sumoi '19

Garnacha, sumoll
Penedès
25,00 €

Clos Lentiscus '17

Cariñena
Massís del Garraf
28,80 €

Pepe La Natural '20

Garnacha, merlot, syrah, petit verdot, cariñena
Empordà
36,00 €

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
30,00 €

Silice Xabrega'17

Mencía
Ribeira Sacra
58,00 €

Enfant Sauvage '18

Garnacha, carinyena, mourvèdre
Còtes Catalanes
36,00 €

Chat Fou Éric Texier '19

Garnacha, clairette, garnacha blanca, marsanne
Còtes du Rhône
27,00 €

Foresta '19

Sumoll

Massís del Garraf

34,00 €

Domaine Camus-Bruchon '18

Pinot noir

Bourgogne

38,00 €

Le Roc Domaine Delesvaux '17

Cabernet franc

Anjou, Loire

31,00 €

Pinte Bien Domaine de la Pinte '20

Poulsard

Arbois, Jura

42,00 €

La Dilettante Domaine

Breton Bourgueil '19

Cabernet franc

Touraine, Loire

41,00 €

Ca 'Fiui Corte Sant Alda '19

Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara

Valpolicella, Veneto

36,00 €

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

33,00 €

Via Edetana '19

Garnacha peluda, syrah, cariñena

Terra Alta

27,00 €

Jordi Miró '18

Cariñena

Terra Alta

31,00 €

Nita '18 Meritxell Pallejà

Garnacha, cariñena, syrah, cabernet

Priorat

27,00 €

L'Infernal Riu '17

Garnacha, syrah, cariñena

Priorat

39,00 €

Terra de Cuques Terroir al Límit '18

Garnacha, cariñena

Priorat

48,00 €

Gomez Cruzado Crianza '18

Tempranillo, garnacha, graciano

Rioja

21,50 €

Merula Dg Viticultors '16

Merlot

Penedès

22,50 €

A Pèl '19 Loxarel

Garnacha, merlot

Penedès

27,00 €

Tan Natural

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Empordà

28,00 €

Vides Velles'18

Cariñena

Empordà

41,00 €

Clos Adrien' 16

Syrah, Garnacha

Emporda

72,00 €

Los Cantos Torremilanos '18

Tinta fina, merlot

Ribera del Duero

24,00 €

Goyo Garcia Viadero '20

Tinta fina

Ribera del Duero

33,00 €

Martelo Torre Oña '15
Tempranillo, mazuelo, garnacha, viura
Rioja
42,00€

Finca de Aztule'13
Tempranillo, Graciano,
Garnacha tinta y blanca
Rioja
58,00 €

Viña Ardanza Reserva '15
Tempranillo, garnacha
Rioja
47,00 €

Viña Tondonia Reserva '09
Tempranillo
Rioja
37,50 €

Rosso Cantina Margò '18
Sangiovese
Umbria
34,00 €

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
68,00 €

Respiro Valdibella '19
Nero d'avola
Sicilia
25,00 €

capet

Síguenos en nuestras redes sociales
y comparte tu experiencia
@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com