

Primeros — Primers — Starters

Croqueta de pollo con kimchi

Croqueta de pollastre amb kimchi

Chicken croquette with kimchi

3,20 €

Paletilla ibérica 100% bellota

Espatlla ibèrica 100% gla

100% acorn-fed Iberian shoulder

22€ / 70 Gramos

Pan con tomate

Pa amb tomàquet

Catalan tomato bread

4,50 €

Ensalada de tomate, melocotón, sardina marinada, ricota casera y orégano fresco

Amanida de tomàquet, préssec, sardina marinada, ricota casolana i orenga fresca

Tomato, peach, marinated sardine, homemade ricotta and fresh oregano salad

13,80€

Brevas con ajo blanco anchoas piñones y cereza

Figues amb all blanc anxoves i pinyons caramel·litzats

Figs with white garlic, anchovies and caramelized pine nuts

17,20€

Flor de Pez limón y aguacate con jugo de pepino lima y cilantro, cebolla tierna y jalapeño fresco

Flor de Peix llimona i alvocat amb suc de cogombre llima i coriandre, ceba tendra i jalapeny fresc

Flower of lemon fish and avocado with cucumber lime juice and cilantro, spring onion and fresh jalapeño

16,40 €

Ensalada de moluscos con gelet de agua de tomate al vino rancio, oliva gordal y rayful

Amanida de mol·luscs amb gel d'aigua de tomàquet oliva gordal ficoide glacial i rayful

Mollusc salad with tomato water gelet with rancio wine, gordal olive and rayful

17,50 €

Caballa marinada con papada ibérica escabeche de pollo de corral con escarola y verduras encurtidas

Verat marinat amb papada ibèrica escabetx de pollastre de corral amb escarola i verdures adobades

Marinated mackerel with Iberian jowl marinated free-range chicken with escarole and pickled vegetables

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 €

Judía bobby de la huerta con parmesano botarga y perejil

Mongeta bobby de l'horta amb parmesà botarga i julivert

Garden bobby bean with parmesan and parsley

15,50 €

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

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 chalota confitada

cherry semi-deshidratado y oliva kalamata

Lluç (de punxo del cantàbric) a la planxa amb crema sàlvia i escalunya confitada

cherry semi-deshidratat i oliva kalamata

Grilled hake (Cantabrian skewered hake) with sage cream and shallot confit Semi-dehydrated cherry and kalamata olive

23,00 €

Pescado del día a la plancha con radicchio, nabo daikon y hoja de capuchina

Peix del dia a la planxa amb radicchio, nap daikon i fulla de caputxina

Grilled fish of the day with radicchio on daikon turnip and nasturtium leaf

(Según mercado)

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

Tortello relleno de faisán, salsa al vino rancio y parmesano

Tortello farcit de faisà, salsa al vi ranci i parmesà

Homemade tortello stuffed with pheasant, served with aged wine sauce and parmesan

22,00 €

Molleja de ternera con espárragos verdes, rebozuelos y salsa bearnesa.

Molleta de vedella amb espàrrecs verds, rossinyols i salsa bearnesa.

Veal sweetbread with green asparagus, chanterelles and béarnaise sauce.

22,00 €

Presal ibérica con lentejas en su salsa y acelgas

Presal ibèrica amb llenties a la salsa i bledes

Iberian pork with lentils in its sauce and chards

22,00 €

Chuleta de cordero con puerro asado, pesto de albahaca y menta

Xuleta de xai amb porro rostit, pesto d'alfàbrega i menta

Lamb chop with roasted leek, 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 €

Lengua de ternera estofada con espárrago triguero de los alpes y pico de gallo

Llengua de vedella estofada amb espàrrecs de marge dels alps i bec de gall

Braised veal tongue with alpine wild asparagus and rooster's bill

21,00 €

Chuleta de vaca sin hueso, 30 días de curación

Costella de vedella desossada, 30 dies de curació

Beef chop boneless, 30 days of curing

9,90 €/100gr

Postres — Desserts

Lemon pie Capet

7,00 €

Frutos rojos al cuadrado con gelatina de lima

Fruits vermells al quadrat amb gelatina de llima

Squared berries with lime jelly

7,50 €

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 €

Chocolate y vainilla

Xocolata i vainilla

Chocolate with vanilla

7,00 €

Babá al ron con mantequilla tostada y albaricoque

Babà al rom amb mantega torrada i albercoc

Babá with Rum toasted butter and apricot

8,00 €

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 5,80 €

Manzanilla Delgado Zuleta La Goya

Palomino

Sanlúcar

Copa de vino 4,80 €

Oloroso Maestro Sierra 15 años

Palomino

Jerez

Copa de vino 6,80 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5 años

Pedro Ximénez

Jerez

Copa de vino 5,80 €

Quinta Do Castro LBV '15

Touriga nacional, touriga franca,

tinta roriz, tinta barroca

Oporto, Portugal

Copa de vino 5,90 €

Dulces/Sweet

Vi de Boira Petit Caligo '14

Sauvignon blanc, chardonnay

Penedès

Copa de vino 7,00€

Dolç d'Orto Blanc'19

Garnacha blanca, macabeu, picapoll

Montsant

Copa de vino 6,90 €

MR Telmo Rodríguez '20

Moscatel de Alejandria

Málaga

Copa de vino 7,70 €

Coteaux du Layon '18

Domaine Delesvaux

Chenin

Loire

Copa de vino 7,00 €

Dolç d'Edetària '19

Garnacha, syrah

Terra alta

Copa de vino 6,95 €

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 '19

Xarelo, Macabeu y Perellada

Penedès

23,00 €

Colet Tradicional Brut '17

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 '13

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 €

Pol Roger Sir Winston Churchill

Pinot Noir, Chardonnay

Champagne

290,00€

Blancos Ligeros

La Germana '20

Macabeu, moscat

Montsant

19,00 €

Eresma '21

Verdejo

Rueda

20,00 €

Origen Esteve Gibert '20

Xarelo

Penedès

20,00 €

Leirana '20

Albariño

Rias baixas

29,00 €

Can Sumoi '21

Xarelo

Penedès

25,00 €

La Charanga Corta y Raspa '20

Palomino

Jerez

27,00 €

Esencial Joan Rubió '19

Xarelo

Penedès

34,00 €

Tosca '21

Palomino

Cadiz

23,80 €

Flow Blanc de Noirs Sota els Àngels '20

Cariñena

Empordà

24,00 €

A J Adams '14

Riesling trocken

Mosel

36,00 €

Llunari '19

Garnacha

Terra Alta

26,00€

Materne & Schmitt Wunshkind '17

Riesling

Mosel

32,00 €

Akilia '19

Palomino, Doña blanca

Bierzo

29,80€

Achilleé Yves Dietrich '19

Riesling

Alsace

42,00 €

Selva Vins '18

Premsal

Mallorca

29,80 €

Domaine Delaporte '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

44,00 €

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

Penedés

26,20 €

Clos Lentiscus '16

Xarelo

Penedés

62,00€

Caminante Terra Remota '20

Garnacha, chardonnay, chenin

Empordà

29,00 €

Dido '20

Macabeo, Garnacha, Xarelo

Montsant

39,80€

Els Bassots '21

Chenin Blac

Conca de Barberá

42,00€

Cervoles '20

Macabeo, Chardonnay

Costers del Segre

46,00€

Txuria '20

Viura

Navarra

33,00 €

Gomez Cruzado, Crianza '18

Viura, Tempranillo Blanco

Rioja

21,50€

Bhilar Phinca La Revilla '14

Viura

Rioja

118,00€

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 €

Bianco Aldo Viola '18

Grillo, catarratto, grecanico

Sicilia

38,00 €

Il Tempo Ritrovato '20

Grieco, Cerreto

Campania

Italia

39,00 €

(1) Vino del Poggio '16

Malvasia

Emilia Romagna

47,00 €

Les Quarterons Sebastien Riffault '20

Sauvignon blanc Sancerre

Loire

45,50 €

Emmanuel Giboulot '20

Chardonnay

Bourgogne

53,00 €

Domaine Faiveley '18

Chardonnay

Bourgogne- Nuits Saint Georges

330,00€

Orange

El Pagès Conten '21

Xarelo, Macabeu, Sumoll
Penedés
27,00€

Con Mai' 20

Xarelo
Penedés
27,00 €

La Xocolata del Lloro'20

Malvasia
Penedès
36,00 €

Siuralta Orange '21

Garnacha, Cariñena blanca, Malvasía
Montsant
35,00€

(1) Pell Blanca La Natural '20

*Garnacha blanca, garnacha gris, cariñena blanca,
macabeu, moscatel*
Empordà
36,00 €

Tinoi orange Vinyes d'Empremta '17

Macabeu, pansera
Navàs
38,00 €

Abrisa't Barbara Forés '19

Garnacha
Terra Alta
35,00 €

Cacique Maravilla '21

Moscatel de Alejandria
Chile
32,00€

Sybille Kuntz Organic Orange'20

Riesling, Mosel
Alemania
56,00 €

Rosados

Les Argiles D'Orto '19

Garnacha
Montsant
22,00 €

(1) Vi a Ma'18

Garnacha
Tarragona
22,00 €

Pink Flow Sota els Àngels '19

Cariñena, merlot
Empodà
24,00 €

Celastrina '20

Garnacha, Syrah
Terra Alta
26,00

M.S.B Lila '20

Garnacha, Macabeu
Empordà
28,50€

Tintos frescos

La Maria Ganxa '21

Cariñena
Montsant
22,00 €

La Selección Letores Vini '20

Garnacha, cariñena, garnacha blanc
Montsant
21,50 €

Suc de Sauló Celler Comunica '18

Garnacha, cariñena
Montsant
27,00 €

Y lo otro También '20

Garnacha
Montsant
29,00€

Can Sumoi '19

Garnacha, sumoll
Penedès
25,00 €

Clos Lentiscus '17

Cariñena
Massís del Garraf
28,80 €

Foresta '20

Sumoll
Massís del Garraf
34,00 €

Els Aurons '21

picapoll negre, picapoll blanc
Manresa
39,00€

Juicy '21

Merlot
Rabós - Empordá
38,00€

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 €

New Experiences '20

Tempranillo, Albillo Mayor
Ribera del Duero
33,00€

(1) Le Roc Domaine Delesvaux '17

Cabernet franc

Anjou, Loire

31,00 €

La Dilettante Domaine

Breton Bourgueil '19

Cabernet franc

Touraine, Loire

41,00 €

The Big Domaine Gilles Troullier '19

Garnacha

Roussillon

27,00 €

Enfant Sauvage '18

Garnacha, cariñena, mourvèdre

Côtes Catalanes

36,00 €

Chat Fou Éric Texier '20

Garnacha, clairette, garnacha blanca, marsanne

Côtes du Rhône

27,00 €

Domaine Camus-Bruchon '19

Pinot noir

Bourgogne

48,00 €

Pinte Bien Domaine de la Pinte '20

Poulsard

Arbois, Jura

42,00 €

Ca 'Fiui Corte Sant Alda '20

Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara

Valpolicella, Veneto

36,00 €

Il Poggio'14

Barbera

Emilia, Romagna, Italia

32,00 €

Tintos con cuerpo

Via Edetana '19

Garnacha peluda, syrah, cariñena

Terra Alta

27,00 €

Jordi Miró '18

Cariñena

Terra Alta

31,00 €

Planella Joan d'Anguera '19

Cariñena, syrah

Montsant

33,00 €

Nita '19

Garnacha, cariñena, syrah, cabernet

Priorat

27,00 €

L'Infernal Riu '18

Garnacha, syrah, cariñena

Priorat

39,00 €

La Formiga '19

Garnacha, Cariñena, Syrah

40,00€

Priorat

Terra de Cuques '18

Garnacha, cariñena

Priorat

48,00 €

M.S.B Pur '18

Cariñena, Garnacha

Priorat

58,00€

Merula Dg Viticultors '16

Merlot

Penedès

22,50 €

A Pèl '20 Loxarel

Garnacha, merlot

Penedès

27,00 €

Tan Natural '20

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Empordà

28,00 €

Vides Velles '18

Cariñena

Empordà

41,00 €

Clos Adrien '16

Syrah, Garnacha

Emporda

72,00 €

Finca Viñoa '18

Caiño, Sousón, Brancellao

Ribeiro

29,90€

Los Cantos Torremilanos '19

Tinta fina, merlot

Ribera del Duero

24,00 €

Goyo Garcia Viadero '20

Tinta fina

Ribera del Duero

33,00 €

Gomez Cruzado Crianza '18
Tempranillo, garnacha, graciano
Rioja
21,50 €

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

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

Viña Tondonia Reserva '10
Tempranillo
Rioja
48,00€

Finca de Aztule '15
*Tempranillo, Graciano,
Garnacha tinta y blanca*
Rioja
58,00 €

Cerro las Cuevas Gomez Cruzado '19
tempranillo, Graciano
Rioja
88,00€

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

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

Vega Sicilia Valbuena '17
Tempranillo
Ribera del Duero
220,00€

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

La Bernardine M. Chapoutier '18
Garnacha, syrah, mourvèdre
Châteauneuf du Pape
68,00 €

Respiro Valdibella '20
Nero d'avola
Sicilia
25,00 €

(1) Rosso Cantina Margò '18
Sangiovese
Umbria
34,00 €

capet

Síguenos en nuestras redes sociales
y comparte tu experiencia
@capetrestaurant

www.capetrestaurant.com