

CAT

MENÚS DE GRUP

Mínim 8 persones

CASA
ANGELITA

GRUP
ANGELITA



CASA ANGELITA el nostre primer restaurant i vaixell insígnia del grup, neix l'any 2014, quan en Jordi decideix aprofitar la seva experiència en el món de les peixateries i transformar-la en experiències i sabors únics. Restaurant especialitzat en arrossos i tapes de marisc. El nom fa homenatge a les seves peixateries Angelita, fundades per la seva àvia Angelita l'any 1953.



GRUP
ANGELITA



MENÚ TAPEO

PER COMPARTIR

Olives trencades estil Casa Angelita
Pa de coca amb tomàquet
Croquetes de pernil ibèric
Les patates més braves
La típica amanida russa
Seitons de platja
Gambes a l'all
Musclos gallecs a la planxa amb all i julivert
Pinxets moruns en adob
Xipirons enfarinats

POSTRES

Tiramisú cremós
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc
Coulant de xocolata
Gelats artesà

27 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



MENÚ CLOSCADA

PER COMPARTIR

Olives trencades estil Casa Angelita
Pa de coca amb tomàquet
Croquetes de pernil ibèric
Les patates més braves
La típica amanida russa

Fritura:

Seitons de platja, xipirons a l'andalusa, caçó en adob,
gambeta de vidre i truita de camarons.

Closcada:

Gamba vermella, gambot a la planxa, cigaletes de la costa,
navalles i musclos de temporada.

POSTRES

Tiramisú cremós
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc
Coulant de xocolata
Gelats artesà

32 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



MENÚ MARINER

PER COMPARTIR

Olives trencades estil Casa Angelita
Pa de coca amb tomàquet
Amanida de formatge de cabra i vinagreta de mel
Seitons de platja
La típica amanida russa
Musclos gallecs a la planxa amb all i julivert

A ESCOLLIR

Arròs a la marinera (mín. 2 persones)
Fideuà de marisc (mín. 2 persones)
Sípia a la planxa amb patates
Llobarro a la donostiarra
Hamburguesa Black Angus a la planxa
Entrecot de Girona de 400 gr. (supl. 3€)
Bacallà a la "llauna" (supl. 3€)
Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones, supl. 4€)

POSTRES

Tiramisú cremós
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc
Coulant de xocolata
Gelart artesà

37 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



Tot el que no estigui contemplat en els menús es pagarà a part.

Els menús estaran disponibles a partir de 8 persones.

La capacitat total de comensals a CASA ANGELITA és de
20 a l'interior de la sala i 12 a la terrassa.

Per a qualsevol consulta, no dubti en posar-se
en contacte amb nosaltres:

Carrer de Lorena, 20
08042 Barcelona

info@grupoangelita.com
T. 934 618 504

www.grupoangelita.com/casa_angelita

 [casa_angelita](https://www.instagram.com/casa_angelita)