

BISTRO HELENA

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Ostra Amélie Fines de Claire <i>Ostra Amélie Fines de Claire</i>	M · ML · P	5
Jamón ibérico con pan con tomate (80 gr) <i>Pernil ibéric amb pà amb tomàquet</i>	G · C	28
Croqueta de pollo asado (ud) <i>Croqueta de pollastre rostit</i>	G · L · H	3
Buñuelo de brandada de bacalao (ud) <i>Bunyol de bacallà</i>	G · L · P · AJ	2
Anchoas del Cantábrico 00 <i>Anxoves del Cantàbric 00</i>	P	20
Pan con tomate <i>Pà amb tomàquet</i>	G	4

ENTRANTES / ENTRANTS

Laminado de calabacín, gambas, setas y mató <i>Laminat de carbasso, gambes, bolets i mató</i>	L · M · ML	15
Crema de Guisantes del Maresme con jamón ibérico y trufa negra <i>Crema de Pèsols del Maresme amb pernil Ibéric i tòfona negra</i>	M · ML · C	16
Huevos fritos con bogavante y patata rôti <i>Ous ferrats amb llàmantol i patata rôti</i>	C · P · L	19
Tartar de atún con aguacate y corazón de tomate <i>Tartar de tonyina amb alvocat i cor de tomàquet</i>	P · S	18
Ensalada de judías verdes con chutney de mango y vinagreta de miel <i>Amanida de montgeta tendra amb chutney de mango i vinagreta de mel</i>	FS · SJ	12
Raviolis melosos de ternera con ricotta y espinacas <i>Raviolis melossos de vedella amb ricotta i espinacs</i>	G · L · H	14
Lingote de foie mi cuit con reducción de Pedro Ximénez <i>Lingot de foie mi cuit amb reducció de Pedro Ximenez</i>	G	19

G Gluten / *Gluten*
L Leche / *Llet*
H Huevo / *Ou*
P Pescado / *Peix*

FS Frutos de Cáscara / *Fruits de Closca*
AJ Ajo / *All*
M Crustáceo / *Crustaci*
ML Moluscos / *Mol·luscs*

C Cerdo / *Porc*
SJ Soja / *Soja*
A Apio / *Api*
MZ Mostaza / *Mostassa*

CH Cacahuets / *Cacahuets*
AL Altramuces / *Tramussos*
S Sésamo / *Sèsam*
SF Sulfitos / *Sulfits*

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa.
Indiqui'ns si us plau qualsevol intolerància per proposar-li la millor alternativa.

PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS

Bacalao gratinado “al estilo Helena” <i>Bacallà gratinat “al estil Helena”</i>	P · AJ	23
Suquet de Merluza del Cantábrico con chipirones <i>Suquet de lluç del Cantàbric amb txipirons</i>	G · M · ML · P · A · AJ · FS	26
Corvina al horno de brasa con setas de primavera <i>Corball al forn de brasa amb bolets de primavera</i>	P · M · ML	25
Arroz de carabinero con butifarra del Perol y alioli de miel <i>Arrós de carabiners amb botifarra del Perol i alioli de mel</i>	P · M · ML · C · AJ	23
Risotto de espárragos verdes, nueces y salvia en tempura <i>Risotto d’esparracs verds, anous i salvia en tempura</i>	L · FS	18
Fricandó vegetal con boletus y senderuelas <i>Fricandó vegetal amb ceps i cama-secs</i>	G · FS · AJ	17
Steak Tartar Clásico <i>Steak tartar clàssic</i>	G · L · H · MZ	20
Picantón asado con cigalas a la catalana <i>Picantó rostit amb escarmarlans a la catalana</i>	G · FS · ML	26
Cochinillo crujiente con membrillo especiado <i>Garrí cruixent amb codony especiat</i>	C · FS	24
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas <i>Mandonguilles d’ànec amb peres i praliné d’avellanes</i>	L · H · G · FS	19
Solomillo de ternera al Perigord <i>Filet de vedella al Perigord</i>		26

GUARNICIONES / ACOMPANYAMENTS 3

Parmentier de patata trufada (L) | Verduras al carbón vegetal | Patatas fritas caseras
Parmentier de patata amb tòfona (L) | Verdures al carbó vegetal | Patates fregides cassolanas

POSTRES / POSTRES

Espuma de crema catalana <i>Escuma de crema catalana</i>	G · L · H · FS	7
Nuestro mel i mató <i>El nostre mel i mato</i>	G · L · FS	8
Coulant de algarroba y almendra <i>Coulant de garrofa i almendra</i>	G · L · H · FS	7
Buñuelos de chocolate <i>Bunyols de xocolate</i>	G · L · H	7
Milhojas de crema con fruta de temporada <i>Milfulls de crema amb fruita de temporada</i>	G · L · H	8
Flan de vainilla <i>Flam de vainilla</i>	GL · H · FS	7
Selección de quesos catalanes <i>Selecció de formatges catalans</i>	G · L · FS	12

VERMOUTH, SHERRIES & OPORTOS

Yzaguirre Blanco, Noilly Prat Blanco, Yzaguirre Rojo	10€
Miró Rojo Pasión, Carpano Antica Formula	10€
Fino la Ina, Manzanilla La Pepa	10€
Pedro Ximénez Lustau San Emilio, Oporto	10€
Niepoort Tawny	10€

CERVEZAS NACIONALES Y ARTESANAS / CERVESES NACIONALS I ARTESANES

Cerveza de tirador 30cl/50cl	4€ 6€
Estrella Galicia, Estrella Galicia 0.0	5€
Estrella Galicia 1906	6€
Barcelona Beer	5€
La Bella Lola	6€
La Niña Barbuda	6€

CAVA Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Cinta Purpura D.O. CAVA	6€
Veuve Cliquot Brut Yellow Label	14€

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS

Pazo das Bruxas D.O. Rias Baixas	6€
Fenomenal D.O. Rueda	5€
Can Feixes Blanc Selección D.O. Penedès	5€
Jaspí Blanc D.O. Terra Alta	5€

VINO ROSADO / VINS ROSATS

Aurora Rosé / D.O. Penedès	5€
----------------------------	----

VINOS TINTOS / VINS NEGRES

El Inquilino Crianza / D.O.C. Rioja	6€
Jaspi Negro / D.O. Montsant	6€
Scala Dei / D.O.C. Priorat	6€

SIGNATURE COCKTAILS 14€

DOLCE VITA

Vodka Umeshu, Frutos Rojos, Limón
Vodka umeshu, Fruits Vermells, Llimona

GOOD VIBES

Ginebra Sipsmith, Frambuesa, Lima y Esencia de roses
Ginebra Sipsmith, Gerd, Lima i Essència de roses

EL CHAPO

Mezcal Vida, Mango, Chile Jalapeño y Lima
Mezcal Vida, Mango, Xile Jalapeño i Lima

GALA DALÍ

Martini Bianco, Campari, Lima, Naranja y Cava Rosé
Martini Bianco, Campari, Lima, Taronja i Cava Rosé

MARGARITA DE TAMARINDO

Tequila, pasta de Tamarindo y Limón
Tequila, pasta de Tamarindo i Llimona

OUR GIMLET

Gin Mare, Italicus, Licor de Bergamota, Butterfly Pea y Limón
Gin Mare, Italicus, Licor de Bergamota, Butterfly Pea i Llimona

MANUYA

Ron Flor de caña, Maracuyá Boiron, Zumo de Melón y Lima
Ron Flor de canya, Maracujà Boiron, Suc de Meló i Lima

MACHUPICHU

Pisco Demonio de los Andes, Bitter de Tonka y Canela, Clara de Huevo y Limón
Pisco Dimoni dels Andes, Bitter de Tonka i Canela, Clara d'Ou i Llimona

RON AMOUR

Ron Flor de Caña, Moras Bairon, Limón y Espuma de Coco
Ron Flor de Canya, Mores Bairon, Llimona i Escuma de Coco