 Enlace de código QR al menú de Xavier Pellicer

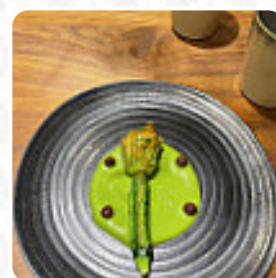
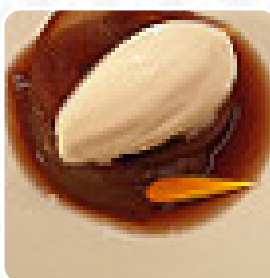
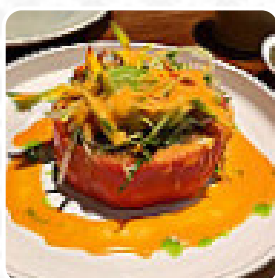


Carta de menús Xavier Pellicer

<https://carta.menu>

Provenca, 310, Barcelona, Spain

(+34)935259002 - <https://www.xavierpellicer.com/>



La carta de Xavier Pellicer 's de Barcelona incluye **152** platos. En promedio los platos o bebidas en la el menú cuestan aproximadamente 79 €. Las categorías pueden ser visualizadas en la carta de menú a continuación.

Qué le gusta a User de Xavier Pellicer:

Este lugar es la prueba que se puede comer vegano con cocina de calidad, servicio impecable y en el mejor ambiente. Además de las opciones, en el menú hay especiales del día que son recomendados por el personal y explicados amablemente. servicio atento y productos de calidad. Es un poco caro, pero vale la pena. leer más. Con agradable clima se puede incluso comer en la zona exterior, y en los espacios accesibles también llegan clientes con silla de ruedas o con discapacidades físicas. Xavier Pellicer se encuentra en Barcelona y es un restaurante que presenta *sabroso platos españoles originales*, también hay algunas **comidas internacionales platos** para elegir en el menú. Puedes también relajarte en el bar y disfrutar de una bebida alcohólica o sin alcohol después de comer (o mientras lo haces), y puedes esperar la fina clásica cocina de mariscos.

Carta de menús Xavier Pellicer



Sopas

GAZPACHO

Pizza - normal

VEGETARIA

Vegetariano

COLIFLOR

Spaghetti

CREMA

Snacks

PAPAS FRITAS

Postres

MATCHA

Fresh juices

ZANAHORIA

Mexikanische spezialitäten

COSTILLAS

Meats

COSTILLAS DE CERDO

Add-ons

APIO

Course 1

CONSOMÉ DE CARBASSA

Course 2

PATATA I MONGETA

Course 3

TATIN DE PORRO

Sushi or sashimi

PULPO

Course 4

BIMI, BOLETS, CÚRCUMA

Course 5

PÈSOLS DE LLAVANERES OFEGATS,
BROTS

Course 6

CARXOFA, NYÀMERA, EMULSIÓ
D'AMETLLA

Course 7

PURÉ DE CÉLERI, MAITAKE A LA BRASA

Course 8

PASTANAGA A LA BRASA, PIL-PIL DE
TARONJA

Course 9

KUMQUATS, XOCOLATA, AMETLLA I
VAINILLA

Vegetable or hand roll

ESPÁRRAGOS

Carta de menús Xavier Pellicer



Rosats

LIRONDO CLARETE (TINTA DE TORO, VERDEJO)	\$28.4
RADIX (SYRAH)	\$45.8

Este tipo de platos se sirven



APERITIVO

POSTRES

PAN

PEZ

1 postre

SEMIFREDO DE CÉLERI, VANILLA, MANZANA Y APIO

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO EDELWEIS, TÉ MATCHA +3€

CARROT CAKE DE ZANAHORIAS NARANJAS Y MORADAS

CRÈME BRULÉE DE CHOCOLATE MADONG

TORRIJA CASERA, SORBETE DE COCO

Restaurant category

POSTRE

VEGETARIANO

VEGANO

SIN GLUTEN

INGLÉS

Cavas

BLANC DE NOIRS 2017 (SUMOLL)	\$34.9
JOSEP COCA 2016 (XAREL·LO, MACABEU)	\$43.7
BLANCA CUSINÉ 2013 (XAREL·LO, CHARDONNAY, PINOT NOIR)	\$49.1

TERRERS 2018 (XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA) \$50.2

CAN RÀFOLS DELS CAUS 2015 (TEMPRANILLO) \$58.9

VINYA DEL RASCARÀ 2015 (XAREL·LO) \$93.9

Ancestral

TINC SET (XAREL·LO, MACABEU) \$24.0

9 CARGUES (SUMOLL) \$28.4

BOBAL ANCESTRAL (BOBAL) \$38.2

PET NAT (TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON) \$28.4

CAN SUMOI ANCESTRAL MONTÒNEGA (PARELLADA) \$34.9

SCHILCHER FRIZZANTE (BLAUER WILDBACHER) \$48.0

Los platos se preparan con

VERDURAS

MANZANA

CARNE

MARISCOS

VERDURA

CERDO

POLLO

Orange - brisats

ESCABECES (CARTOIXÀ VERMELL) \$29.5

CUEVA MACABEU (MACABEU) \$31.7

BRISAT DEL COSTER (MACABEU) \$34.9

PUR (MALVASÍA DE SITGES) \$41.5

KILOMETRO 0 (VERDEJO) \$50.2

CAMÍ DE LA FONT BRISAT (MACABEU) \$53.5

Carta de menús Xavier Pellicer



MALA HERBA XAREL·LO
VERMELL \$65.5

ERDE (SAUVIGNON BLANC,
MORILLON) \$81.9

1 del segundo

JUDÍAS GANXET, SALSA VIRGEN,
FIDEOS DE CALABACÍN

ZANAHORIA A LA BRASA, PIL-PIL DE
NARANJA

PESCADO SALVAJE DE LONJA A LA
PLANCHA, VERDURAS DE TEMPORADA,
ACEITE AOVE XP +5€

COSTILLA DE CERDO TANDOORI, TATIN
DE CÉLERI Y MANZANA, CÚRCUMA

POLLO ECOLÓGICO DE MARTA Y MARTÍ,
ENCURTIDO DE LIMÓN, ACELGAS,
CHALOTAS

LOMO BAJO DE TERNERA, VERDURAS
DE TEMPORADA

CESTA DE PAN ECOLÓGICO 3,25€

PANECILLO SIN GLUTEN 3€ UD.

Champagne

FRANÇOIS CHIDAINÉ MONTLOUIS
BRUT NATURE (CHENIN) \$78.6

COUTIER CUVÉE ROSÉ GRAND
CRU (CHARDONNAY, PINOT NOIR) \$85.1

LES MEUNIERS DE CLÉMENCE
EXTRA BRUT (MEUNIER) \$92.8

BILLECART-SALMON BRUT
ROSÉ (CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER) \$125.5

PATAPHYSIQUE (MEUNIER) \$141.9

CORBON BRUT GRAND CRU 2009
(CHARDONNAY) \$163.7

TARLANT CUVÉE LOUIS
(CHARDONNAY, PINOT NOIR) \$223.8

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012
(CHARDONNAY) \$382.1

SALON – LE MESNIL 2012 BRUT
(CHARDONNAY) \$1,069.8

Opción de escoger 2 platos del 1er grupo

GAZPACHO DE REMOLACHA, TOMATE,
FLORES

PATATA Y JUDÍA, PARMESANO

VELOUTE DE PESCADO DE ROCA,
AZAFRÁN

VERDURAS ENCURTIDAS DE
TEMPORADA EN ENSALADA PULPO
BRASA +3€

HUMMUS DE JUDÍA AZUKI, PIPARRA,
ACEITUNAS, BROTES

PAKORA DE BRÓCOLI, SALSA
ESPECIADA Y COCO

CROQUETAS POLLO CON AROMAS DE
SHAWARMA

COLIFLOR COMO UN PURÉ, ACEITE
AHUMADO, HUEVO A 62º BACALAO SIN
BISULFITOS +3€

BONIATO ESCALIVADO, ESCABECHE,
ACELGAS, AVELLANAS

ALCACHOFA, EMULSIÓN DE ALMENDRA,
TOPINAMBUR YEMA DE HUEVO CURADA

KALLETES, TRUFA MELANOSPORUM
+9€

Blancs

SOLITUD 2021 (XAREL·LO) \$31.7

EKIAR 2019 (MACABEU) \$40.4

CASALE TREBBIANO 2021
(TREBBIANO) \$41.5

SATÈL·LIT 2019 (CARINYENA) \$43.7

VERNATXA 2021 (GARNATXA) \$45.8

FONOLL 2017 (XAREL·LO,
XAREL·LO VERMELL) \$45.8

Carta de menús Xavier Pellicer



SASSÓ 2020 (XAREL·LO)	\$45.8
CAMÍ DE LA FONT 2018 (MACABEU)	\$45.8
ANIMA MUNDI 2021 (MACABEU)	\$48.0
GRANITE 2020 (MELON DE BOURGOGNE)	\$48.0
VINYA OCULTA 2021 (XAREL·LO)	\$50.2
LLUM DEL CADÍ 2021 (RIESLING)	\$51.3
MATASSA L'OLLA BLANC 2021	\$52.4
ARBOIS CUVÉE D'AUTOMNE (SAVAGNIN-CHARDONNAY)	\$52.4
BI CA N'ESTRUC 2021 (XAREL·LO)	\$53.5
VD'O 6.19 (CARINYENA)	\$56.8
LA LLUNA NOVA 2017 (XAREL·LO)	\$56.8
ROSÉ VOM OPOK 2019	\$56.8
VIDONIA 2021 (LISTÁN BLANCO)	\$58.9
DEIX (XAREL·LO)	\$58.9
STETTENER HÄDER 2019 (RIESLING)	\$61.1
SAUTE-MOUTON 2020 (MARSANNE, ROUSANNE)	\$61.1
ELIXIR 2020 (MOSCATEL, PALOMINO FINO)	\$71.0
MUNJEBEL 2020 (CARRICANTE, GRECANICO DORATO)	\$83.0
LES VIEUX CLOS 2020 (CHENIN)	\$83.0
FORCADA 2017 (FORCADA)	\$85.1
SELMA 2019 (CHENIN BLANC, MARSANNE, PARELLADA, ROUSANNE)	\$107.0
ELECTIO 2004 (XAREL·LO)	\$131.0
CHABLIS VAUDÉSIR GRAND CRU 2016 (CHARDONNAY)	\$216.1
DOMAINE DE CHEVALIER GRAND CRU 2007 (PETIT VERDOT, SEMILLÓN, S. BLANC)	\$218.3

Negres

PUERTA DEL VIENTO 2020 (MENCÍA)	\$27.3
LE TEMPS FAIT TOUT 2020 (CARINYENA, GARNATXA, SYRAH)	\$32.7
PERILL NOIR 2012 (SUMOLL)	\$32.7
SON LLEBRE 2020 (ESCURSAC, CALLET)	\$42.6
CALCAIRES 2020 (GARNATXA, CINSAULT)	\$43.7
NOELIA BEBELIA (CAIÑO, SOUSÓN, BRANCELLAO)	\$46.9
CORIMBO 2018 (TEMPRANILLO)	\$49.1
A TORNA DOS PASAS 2020 (BRANCELLAO, CAIÑO, FERROL)	\$49.1
DESPULLAT 2021 (CARINYENA)	\$53.5
HISENDA MIRET 2020 (GARNATXA)	\$56.8
LA RESERVE D'O 2018 (GARNATXA, CINSAULT, SYRAH)	\$56.8
FINCA L'ARGATÀ 2019 (GARNATXA)	\$56.8
LA CAÑADA DEL JINETE 2018 (MONASTRELL)	\$58.9
CÁNSELUS PLANETA ROSA 2020 (BRANCELLAO, SOUSÓN, FERROL, CAIÑO)	\$56.8
CARRAVEL 2017 (MENCÍA)	\$56.8
BASTIDE COMBE MAURY 2014 (GARNATXA)	\$58.9
VD'O 3.16 (SYRAH)	\$61.1
LE PUY – EMILIEN 2018 (MERLOT, C. SAUVIGNON, C. FRANC)	\$65.5
LAS SUERTES 2019 (LISTÁN NEGRO, LISTÁN BLANCO)	\$69.9
LES COMUNS CARINYOS 2020 (CARINYENA)	\$73.1
LA QUIMERA 2021 (PINOT NOIR)	\$73.1
YOTUEL 2007 (TEMPRANILLO)	\$85.1

Carta de menús Xavier Pellicer



LES ACACIAS 2017 (MALBEC)	\$89.5	BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 (SANGIOVESE)	\$124.4
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017 (GARNATXA, MOURVÈDRE, SYRAH, CINSAULT)	\$93.9	GEVREY-CHAMBERTIN 2017 (PINOT NOIR)	\$155.0
ALBERTO LOPEZ CALVO 1998 (TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)	\$107.0	CÔTE-RÔTIE LES PIERRELLES 2016 (SYRAH)	\$201.9
GEVREY-CHAMBERTIN AUX CORVÉES 2018 (PINOT NOIR)	\$112.4	LES MANYES 2019 (GARNATXA)	\$283.8

Carta de menús Xavier Pellicer



Xavier Pellicer

Provenca, 310, Barcelona, Spain

Horario de apertura:
Miércoles 13:00-17:00
Jueves 13:00-17:00
Viernes 13:00-17:00
Sábado 13:00-17:00
Domingo 13:00-17:00

Hecho con carta.menu

