

ENTRE BATALLA I BATALLA

(c) apte per celíacs (v) apte per vegetarians

ESMORZARS PER MATAR EL CUC

ENSAÏMADES BARRETINES AIXAFADES
Les barretines aixafades són una proposta original d'unes petites ensaïmades que es col·loquen una sobre l'altra, com si fos un entrepà, amb el farcit escollit al mig i fornejades. Se serveixen calentes directes del forn i poden ser dolces i salades.

clàssica	1,00
de crema catalana	2,50
de crema d'ametlles i canyella	2,50
de pernil dolç i formatge	2,50
de sobrassada i formatge de cabra	2,50
de pernil ibèric i brie	3,50

CROISSANTS
Cilindres de pasta de full que recorden els canons que van ser protagonistes de la confrontació. Dolços i salats, ideals per resistir el setge.

clàssic	2,00
de crema catalana	2,50
de crema d'ametlles i canyella	2,50
de pernil dolç i formatge	2,80
de sobrassada i formatge de cabra	2,80
de pernil ibèric i brie	3,50

TORRADES AMB MANTEGA I CONFITURES
Torrades de pa calent amb mantega del Cadí.

i confitura de préssec	2,75
i confitura de fruites vermelles i romaní	2,75
i confitura de taronja amarga	2,75
i confitura de síndria	2,75
i confitura de figues menorquines	2,75
i confitura de móres	2,75

ESMORZARS HISTÒRICS

Els esmorzars històrics són propostes que recuperen la història d'un àpat que, antigament, era un dels més importants del dia.

Esmorzar de Pacotilla	3,90
Pa amb sucre i oli	3,00
Pa amb xocolata, oli i sal	4,50
Pa amb mantega i sucre	3,00
Copa de iogurt amb cereals i confitura	3,50
Fruita tallada amb iogurt	3,85

XOCOLATADES

Totes les nostres xocolatades són artesanes i se serveixen individualment, en tassa, acompanyades de nata muntada opcional.

de xocolata negra i melindros	4,50
de xocolata negra, cafè i melindros	5,50
de xocolata negra, aiguardent i melindros	7,00
amb gingebre i canyella (picant opcional) (c)	5,00
Extra de nata muntada	0,85

LES PEDREGADES DE XOCOLATA (7)
Les pedregades són petites degustacions de diferents xocolates per prendre soles o per acompanyar el cafè o el te.

Trencadents (c)	3,00
Crackers (c)	3,00
Trufes (c)	5,50

LES PEDREGADES SENSE XOCOLATA (7)
Les pedregades sense xocolata són petits dolços per acompanyar el cafè o el te.

Garapinyats (c)	3,00
Torronets	3,00
Melindros (8)	3,25
Neules (8)	3,25

ENTREPANS CLÀSSICS
Entrepans elaborats amb pa artesà Triticum.

d'espetic	mig	unitat	2,00	3,80
de llonganissa	2,00	3,80		
de bull blanc	2,00	3,80		
de bull negre	2,00	3,80		
de botifarra catalana	2,00	3,80		
de formatge dels Maquis	2,50	4,20		
d'ovella del Pallars				
de "morcilla"	2,50	4,50		
de pernil de pota negra	5,00	9,00		

ENTREPANS HISTÒRICS
L'entrepà de la Virreina (4) 4,50 (formatge, bacon, ceba)
L'entrepà del botifler (2) 4,85 (morcilla amb escalivada)
La torrada del Conseller (3) 4,85 (peus de porc amb allíoli)
L'entrepà de la Clotxa del Priorat 5,50

LA CAVALLERIA MUNTADA (6)

	mig	unitat		
Llesca de pa negre amb Tou dels Til·lers	3,50			
Llesca de pa negre amb salmó fumat	6,00			
Llesca de pa de coca amb espetic	4,00			
Llesca de pa amb pernil pota negra	6,00			
Llesca de pa amb sardina i piquillos	2,50			
Plata d'embotits catalans	5,00	9,00		
Plat de pernil pota negra	9,00	18,00		
Plata de formatges	6,00	10,00		

L'HORA DEL VERMUT

TAPES D'APERITIU
Patates chips Torres fregides en oli d'oliva 2,40
Ametlles salades 2,50
Variat de snacks gastronòmics 2,50
Variat de fruits secs 2,50
Fuet del Pallars 3,50
Patates Felip V (9) patates braves del Born (c) 3,75
Cartuxo, dau d'albergínia amb tonyina i olives 3,75

ENVINAGRATS
Olives arbequines (v) 2,00
Olives del Rosselló (v) 2,20
Olives de Kalamata (v) 2,50
Tàperes (v) 2,20

CAPES VERMELLES (5)
Piquillos farcits de tonyina i salsa tàrtara (c) 3,50

SALAONS DE MAR
Anxoves de l'Escala amb salsa Espinaler 10,00
Moixama de Tarragona amb garum i ametlles salades 5,95
Verats en oli de cítrics amb all i julivert 4,25
Arençada amb raïm 6,80

FUMATS
El peix assecat i salat era una formidable manera de disposar de proteïnes en un temps on sortir a pescar era, senzillament, impossible.

Bacallà de secà amb oli verge de Les Garrigues 5,95
Bacallà amb taronja i oliva negra (c) 7,50
Bacallà fumat amb romesco 8,75
Salmó amb crema de mató i mel de romaní 6,00
Salmó fumat amb garum 6,00
Seito escabtxat amb pebrot picant 7,50
Sardines amb *ratatouille* (c) 3,50

L·LAUNES DE MARISC
Totes les nostres llaunes són de Ca l'Espinaler

Escopinyes (c) 12,50
Navalles (c) 10,50
Cloïsses (c) 19,00
Musclos (c) 6,00

...I VAM SER BOMBARDEJATS
La bomba de la Barceloneta és la tapa per excel·lència de la ciutat. I convé no oblidar que Barcelona ha estat bombardejada en moltes ocasions.

Bombes de la Barceloneta, la tradicional unitat ració 2,25 4,50
Bombes del Comte-duc d'Olivares (11) 2,75 5,50 (cua de bou amb oliva negra)
Bombes de l'Espartero (12) 2,50 5,00 (amb *morcilla*)
Bombes Prim (13) 2,50 5,00 (amb romesco i tonyina)
Bombes italianes (14) 2,50 5,00 (amb mozzarella i salsa bolonyesa)

A LA GUERRA!

ENTRANT A LA HISTÒRIA ELS NOSTRES PRIMERS

ENS VAREN DEIXAR VERDS...
Les nostres amanides, diferents, gustoses i que s'adapten a la temporada.

Cabdells de Tudela amb vinagreta (c) (v) 7,00
Cabdells de Tudela amb tonyina (c) 7,50
Cabdells de Vilanova (amb bacallà) 9,00
Cabdells de Tudela amb Anxoves de L'Escala 9,50
Amanida de tomàquet de temporada i ventresca de tonyina (c) 10,50
Escalivada amb anxoves de l'Escala (c) 9,50
Mozzarella al gust amb: tomàquet, romesco o olivada. Totes amb alfàbrega. (v) 8,50

1856 I'EMPEDRATS...
L'empedrat és una recepta tradicional de casa nostra que, en la seva base, es compona de bacallà i mongetes. Prova les nostres variacions.

Tradicional: de mongetes, tomàquet i bacallà (c) 9,00
Vegetarià: de llenties, mató i pesto (c) (v) 7,50
Intens: de cigrons, botifarra negra i romesco 7,50

I ESQUEIXATS...
L'esqueixada té com a protagonista principal el bacallà esqueixat, és a dir, assecat, rehidratat i esmicolat a tires amb les mans.

Esqueixada tradicional (c) 9,00
La Tarraco de romesco, patata i ametlles salades 9,00
La italiana amb mozzarella, bacallà, coliflor i tomàquet (c) 8,50

I RECAPTATS...
Diferents coques de recapte, un producte tradicional que podria tenir projecció internacional.

Coca de recapte tradicional de Cardona (10) 8,50
Coca mallorquina de sobrassada i formatge de cabra amb escalivada 8,75
Coca de Gibraltar amb York i Cheddar 8,60

I ESCABETXATS...
Els escabetxos són conserves molt antigues que, entre d'altres usos, servien per mantenir els aliments en bon estat durant enormes períodes de setge.

Escabetx de guatlila amb cebetes 8,75
Escabetx de pollastre amb bolets 9,50
Escabetx de bonítol amb tomàquet 9,50

OUS AL PLAT
Les 4 barres (amb samfaina) (c) 5,50
Ous Tortosa amb confitat de ceba, tomàquet i ametlles) (c) 5,50
Ous Lord style (amb bacon i formatge) (c) 5,50
Ous del pagès (amb mongeta i botifarra) (c) 6,50
Ous de la cantonada (amb carxofes del prat i pernil del motí) (c) 8,50

PLATILLOS DE CULLERA
Escudella de la Ciutadella (amb pilota trufada) 9,50
Escudella campi qui pugui (amb carxofes, col, pèssols, coliflor i patata) 9,00
Crema de porros i encenalls de bacallà 9,50

SEGUINT AMB LA HISTÒRIA ELS NOSTRES SEGONS

PLATILLOS AMB MOLTA HISTÒRIA
Platillo del mal d'Almansa (15) 7,50 (cigrons guisats amb xoriç i morcilla) (c)
Platillo dels menuts de Felip V (9) 7,50 (callos picants amb morcilla i allíoli)
Platillo d'en Rafael Casanova (16) 9,00 (costella de porc a l'agredolç) (c)
Platillo d'en Carlangas (17) 10,00 (braó desossat amb cervesa Epidor)

PLATILLOS HISTÒRICS I TRADICIONALS
Platillo de fricanó (18) 10,75
Cassoulet de Carcassona (c) 7,00
Platillo d'ànec amb peres (c) 12,00
Bacallà a la llauna 12,00
Un pagès amb barretina (19) 7,50 (trinxat amb arengada) (c)

PLATILLOS DE LA QUINTA FORÇA (20)
El *goulash* del húsars hongaresos (21) 9,00
Platillo dels Pixabeers (22) 9,00 (patates amb pernil i Stilton) (c)

PLATILLOS DE CUINA DE MERCAT
Platillo de samfaina fresca (c) (v) 5,50
Platillo de pèsols amb botifarra i menta 8,00
Platillo de verdures saltejades (c) (v) 7,50
Platillo de rap al forn amb guarnició (c) 14,00
Platillo de pit de pollastre al forn amb guarnició (c) 9,00
Platillo de pollastre picantó a la Moritz (cuit al forn sobre llauna de cervesa Moritz) 12,00

PLATILLOS DE ROSTITS DE FESTA MAJOR
El rostit del bastió de Santa Clara (23) 9,00 (botifarra amb poma i canyella)
El rostit del bastió de Sant Antoni (24) 12,00 (pollastre amb prunes i pinyons) (c)
El rostit del bastió de Sant Pere (25) 9,50 (conill amb farigola i olives negres)

PLATILLOS PER A NENS
Platillo de macarrons a la barcelonina (26) 8,50
Botifarra amb puré de patata de forquilla (c) 9,00
Sopa de les lletres catalanes 7,50
amb minimandonguilles

EL PA DEL BORN

Tots els nostres pans han estat dissenyats i elaborats específicament pel Born 300.

Pa blanc d'aristòcrata francès (27) 2,75
Pa negre del setge dels catalans (28) 2,75
Pa de coca de 6 grans amb tomàquet 3,20
Pa sense gluten (c) 2,50
Assortit de pans 4,50

ACABANT AMB LA HISTÒRIA LES NOSTRES POSTRES

Pa amb xocolata, oli i sal 4,50
Gran pastís de l'Honorata (29) 4,50
Pastís de Santa Eulàlia (30) 5,50 (gingebre, canyella, taronja i crema de vainilla)
Pastís de la Mercè (31) 5,50 (brownie de xocolata)
Pastís Berwick (32) 5,50 (cheese cake)
Crema catalana (33) 5,50
Tiramisú a la catalana 5,50 (amb melindros sucats amb vi de Banyuls)

Flam Casanova (34) 4,50
Postres de músic de can Gispert 5,70
Torrrons variats (35) 6,50
Macedònia de fruites naturals (c) 5,50
i suc de taronja
Gelat de menjar blanc 4,50
Gelat d'avellanès 4,50
Gelat de xocolata 4,50
Gelat de les Indies (vainilla) 4,50
Sorbet de llimona i gingebre (c) 4,50
Sorbet de marc de cava (c) 4,90
Taronjada especial Born 300 (36) 5,50

(nº) SI VOLEU SABER MÉS →