

Restaurant La Font de Prades



T O C

AMANIDES

ENSALADAS

SALADS

- ⊗ Amanida de carpaccio de tomàquet, formatge de cabra ratllat i orenga
- ⊗ Ensalada de carpaccio de tomate, queso de cabra rayado y orégano
- ⊗ Tomato carpaccio with goat cheese and oregano 8,90€

- ⊗ Amanida "Xató de la casa", amb ventresca de tonyina amb oli
- ⊗ Ensalada "Xató de la casa", con ventresca de atún en aceite
- ⊗ "Xató" salad with escarole lettuce, romesco sauce and tuna belly 8,90€

- ⊗ Amanida tricolor: tomàquet, alvocat i mozzarella
- ⊗ Ensalada tricolor: tomate, aguacate y mozzarella
- ⊗ Tricolor salad: tomato, avocado and mozzarella 8,90€

- Amanida tèbia amb formatge de cabra semifós
- Ensalada templada con queso de cabra semi fundido
- Warm salad with fondant goat cheese 8,90€

- ⊗ Amanida d'enciams variats, fruits secs i daus de formatge feta
- ⊗ Ensalada de lechugas variadas, frutos secos y queso feta
- ⊗ Salad of assorted lettuces with dried fruits and nuts and feta 8,90€

- ⊗ Ensalada russa
- ⊗ Ensaladilla rusa
- ⊗ Potatoes salad with vegetables, tuna and mayonnaise 7,00€

- ⊗ Espàrrecs de marge brasejats amb salsa romesco
- ⊗ Espárragos silvestres braseados con salsa romesco
- ⊗ Charcoal-grilled wild asparagus with romesco (Catalan sauce) 8,90€

- ⊗ Espàrrecs blancs gruixuts amb maionesa
- ⊗ Espárragos blancos gruesos con mayonesa
- ⊗ Thick white asparagus with mayonnaise 8,90€

- Amanida de favetes finíssimes amb pernil de Jabugo
- Ensalada de habitas finísimas con Jabugo
- Salad of baby broad beans and cured ham from Jabugo 19,80 €

ENTRANTS

ENTRANTES

STARTERS

<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Pastís de bolets amb salsa de ceps ⊗ Pastel de setas con salsa de ceps ⊗ Wild mushroom pie with wild mushrooms sauce 	9, 85€
<ul style="list-style-type: none"> · Pastís de verdures amb salsa de pebrots escalivats · Pastel de verduras con salsa de pimientos asados · Vegetable pie with roast pepper sauce 	8, 90€
<ul style="list-style-type: none"> · Canelons clàssics gratinats · Canelones clásicos gratinados · Classic cannelloni au gratin 	9, 75€
<ul style="list-style-type: none"> · Canelons d'espínacs i pinyons gratinats · Canelones de espinacas y piñones gratinados · Spinach cannelloni with pine nuts au gratin 	9, 75€
<ul style="list-style-type: none"> · Brandada de bacallà · Brandada de bacalao · Cod fish brandade 	9, 85€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Pernil ibèric ⊗ Jamón ibérico ⊗ Iberian cured ham 	24, 90€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Pernil Serrà ⊗ Jamón Serrano ⊗ Cured ham 	15,00€
<ul style="list-style-type: none"> · Roda d'embotits ibèrics, amb daus de pa de pagès i oli verge extra · Rueda de embutidos ibéricos con dados de pan de payés y aceite de oliva virgen extra · Circle of Iberian ham and salamis with small pieces of country bread and olive virgin oil 	22,50€
<ul style="list-style-type: none"> · Pa de pagès torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge · Pan de payés tostado con tomate y aceite de oliva virgen · Toast peasant's bread with tomato and virgin olive oil 	2, 30€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Pa especial sense gluten, torrat, amb tomàquet i oli d'oliva verge ⊗ Pan especial sin gluten, tostado, con tomate y aceite de oliva virgen ⊗ Special free gluten bread, toasted, with tomato and virgin olive oil 	2, 30€

PAELLES i FIDEUADES

PAELLAS Y FIDEUADAS

PAELLAS & NOODLES

· Paella Marinera		
· Paella Marinera		
· Paella Marinera	rice and fish	16, 90€*
· Paella Valenciana	(mixta de carn i peix)	
· Paella Valenciana	(mixta de carne y pescado)	
· Valencian Paella	(mixed meat and seafood)	16, 90€*
· Paella Parellada		
· Paella Parellada	(paella mixta sin huesos ni espinas)	
· Paella Parellada	(fish and meat, with out bones and shells)	16, 90€*
· Paella de verdures	(vegetariana)	
· Paella de verdures	(vegetariana)	
· Vegetable paella	(special vegetarian)	16, 90€*
· Arròs caldós de conill amb cargols		
· Arroz caldoso de conejo con caracoles		
· Rice broth with rabbit and snails		16, 90€*
· Arròs negre	(paella negra amb tinta de calamar)	
· Arroz negro	(paella negra con tinta de calamar)	
· Black rice	(Black paella in squid ink)	16, 90€*
· Fideuada		
· Fideuada	(especialidad marinera con fideos y pescado)	
· Noodles	(Noodles paella with fish)	16, 90€*
· Fideuada negra		
· Fideuada negra	(fideos, pescado y tinta de calamar)	
· Noodles	(Noodles with fish and squid ink)	16, 90€*

***MÍNIM 2 RACIONS PER PERSONA, PREU PER UNA RACIÓ**

***MÍNIMO 2 RACIONES, PRECIO DE UNA RACIÓN**

***MINIMUM 2 PORTIONS, THE PRICE IS FOR ONE PORTION**

PEIXOS	#	PESCADOS	#	FISHES
⊗		Musclos a la marinera		
⊗		<i>Mejillones a la marinera</i>		
⊗		<i>Mussels in the fisherman style</i>		11, 00€
		· Calamars a la romana		
		· <i>Calamares a la romana</i>		
		· <i>Squid rings in batter</i>		12, 00€
⊗		Carpaccio de bacallà amb olivada		
⊗		<i>Carpaccio de bacalao con olivada</i>		
⊗		<i>Salt cod carpaccio with olives sauce</i>		16, 00€
⊗		Rap i llagostins a la planxa		
⊗		<i>Rape y langostinos a la plancha</i>		
⊗		<i>Grilled angler fish and prawns</i>		24, 00€
⊗		Rap a la planxa		
⊗		<i>Rape a la plancha</i>		
⊗		<i>Grilled angler fish slices</i>		16, 00€
⊗		Bacallà a la llauna amb mongetes del Ganxet		
⊗		<i>Bacalao a la "llauna" con judías blancas del Ganxet</i>		
⊗		<i>Cod "a la llauna" (local style) with white beans Ganxet quality</i>		19, 50€
⊗		Bacallà al pil-pil		
⊗		<i>Bacalao al pil-pil</i>		
⊗		<i>Loin of cod pil-pil style (cod cooked with oil and garlic)</i>		19, 50€
⊗		Bacallà al perfum dels alls confitats		
⊗		<i>Bacalao al perfume de los ajos confitados</i>		
⊗		<i>Cod perfumed with garlic preserve</i>		19, 50€
⊗		Bacallà a la mel amb brots d'all tendres		
⊗		<i>Bacalao a la miel con brotes de ajos tiernos</i>		
⊗		<i>Cod in honey sauce with garlic shoots</i>		19, 50€
⊗		<i>Bacallà amb salsa de ceps</i>		
⊗		<i>Bacalao a la salsa de ceps</i>		
⊗		<i>Cod fish with mushrooms sauce</i>		19,50€

CARNES

#

CARNES

#

MEATS

<ul style="list-style-type: none"> ⊗ . Costelles i mitjanes de xai imperial a la brasa amb guarnició ⊗ . Chuletas de lechal imperial a la brasa con guarnición ⊗ . Charcoal-grilled imperial lamb with garnish 	13, 50€
<ul style="list-style-type: none"> · Cua de bou a l'estil de la casa · Rabo de buey al estilo de la casa · Oxtail chef's style 	16, 00€
<ul style="list-style-type: none"> · Cargols a la gurmada · Caracoles a la gurmada · Snails gurmada style 	13, 50€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ . Carpaccio de filet de vedella al parmesà ⊗ . Carpaccio de solomillo de ternera al parmesano ⊗ . Carpaccio of veal tenderloin with Parmesan cheese 	18, 90€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ . Conill a la brasa (espatlletes) amb guarnició ⊗ . Conejo a la brasa (espalditas) con guarnición ⊗ . Charcoal-grilled rabbit (shoulders) with garnish 	14, 50€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ . Espatlletes de cabrit a la brasa amb guarnició ⊗ . Espalditas de cabrito a la brasa con guarnición ⊗ . Charcoal-grilled shoulders of goat kid with garnish 	25, 60€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗  . Filet de vedella a la brasa amb guarnició ⊗  . Solomillo de ternera a la brasa con guarnición ⊗  . Charcoal-grilled veal tenderloin with garnish 	19, 60€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗  . Filet de vedella amb salsa de bolets i guarnició ⊗  . Solomillo de ternera blanca a la salsa de setas y guarnición ⊗  . Veal tenderloin with wild mushroom sauce and garnish 	19, 60€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗  . Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició ⊗  . Entrecot de ternera blanca a la brasa con guarnición ⊗  . Charcoal-grilled veal entrecote with garnish 	17, 90€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗  . Entrecot de vedella amb salsa de bolets i guarnició ⊗  . Entrecot de ternera blanca a la salsa de setas y guarnición ⊗  . Veal entrecote with wild mushroom sauce and garnish 	17, 90€
<ul style="list-style-type: none"> ⊗ . "Chuletón" de vedella (600 gr.) amb guarnició ⊗ . Chuletón de ternera (600 gr.) con guarnición ⊗ . Big veal entrecote (600 gr.) with garnish 	29, 00€

⊗ · Crema catalana

- Crema catalana
- Catalan custard

⊗ · Flam casolà amb nata

- Flan casero con nata
- Home-made crème caramel with cream

- Profiteroles amb xocolata
- Profiteroles con chocolate
- Profiteroles with chocolate

⊗ · Taronja amb mermelada de taronja amarga

- Naranja con mermelada de naranja amarga
- Fresh orange with bitter orange marmalade

⊗ · “Valencià” suc de taronja natural amb vainilla i Cointreau

- “Valenciano” zumo de naranja natural con vainilla y Cointreau
- “Valencià” natural orange juice with vanilla and Cointreau

- Coulant cremós de xocolata
- Coulant cremoso de chocolate
- Chocolate coulant

- Xarrup de llimona amb Orujo d’herbes
- Sorbete de limón con Orujo de hierbas
- Lemon sorbet with Orujo of herbs

- Trufes gelades amb nata
- Trufas heladas con nata · Frozen truffles of chocolate with cream

⊗ · Iogurt casolà amb mermelada

- Yogur casero con mermelada
- House-made yogurt with marmalade

⊗ · Fruita natural de temporada

- Fruta natural de temporada
- Fresh seasonal fruit

- Pastissos del dia
- Pasteles del día
- Cakes of the day

⊗ · Suc de taronja natural

- Zumo de naranja natural
- Natural orange juice

- Mousse de xocolata
- Mousse de chocolate
- Chocolate mousse

- Xarrup de llimona
- Sorbete de limón
- Lemon sorbet

- Copa de gelat del dia
- Copa de helado del día
- Ice cream of the day