



Restaurants on “es talla el bacallà”

Menús gastronòmics

1. Bilbao

Carrer del Perill, 33

2. Bitxarracu

Carrer València, 212

3. Casa Pepe/Balmes

Carrer Balmes, 377

4. Casa Pepe/22@

Carrer Tànger, 98

5. Chicoa

Carrer Aribau, 71-73

6. Dop

Via Augusta, 201

7. El Cercle

Carrer dels Arcs 5. Primera Planta

8. El Sortidor

Plaça del Sortidor, 5

9. Fulano Mengano

Muntaner, 325

10. L'oliana

Carrer Santaló, 54

11. Osmosis

Carrer Aribau, 100

12. Perelló 1898

Mercat del Ninot

13. Restaurant Cuina De Mercat

Passeig de Fabra I Puig, 148

14. Rovica

Rambla de Catalunya, 56

15. Semproniana

Carrer Rosselló, 148

16. Taberna Vasca Zarautz

Carrer Elisi, 13



1. Bilbao

Croquetes de bacallà
 Timbal d'amanida amb llagostins

Peus de porc a la brasa
 Morro de bacallà amb mussolina d'all

Gelat de vainilla
 Flamets d'ou

Cervesa Inedit 33cl

30,00



2. Bitxarracu

Coca d'oli amb escalivada i sardina fumada
 Ou ecològic a la planxa amb patata trufada i foie

Morro de bacallà confitat amb hummus de mongetes de Santa Pau
 i pebre vermell fumat

Caneló de pasta wonton farcit de bacallà i verduretes amb salsa d'alls tendres

Cremós de xocolata calenta, oli, sal i garapinyats
 Escuma de coco i pinya

Cervesa Inedit 33cl

22,00



3. Casa Pepe/Balmes

Truita de bacallà
 Amanida especial amb encenalls de tonyina d'almadrava

Arròs de Quaresma
 Timbal de bacallà amb ceps i escalivada

Púding de coca de Xixona
 Postres de la casa

Cervesa Inedit 33cl

27,00



4. Casa Pepe/22@

Truita de bacallà
 Amanida especial amb encenalls de tonyina d'almadrava

Arròs de bacallà
 Dau de bacallà amb tomàquet natural i xips de carxofa

Púding de coca de Xixona
 Postres de la casa

Cervesa Inedit 33cl

26,00



5. Chicoa

Canelons d'espínacs
 Amanida de tomàquet raf amb ceba i tonyina

Assortit de bacallans: gratinat a l'all i oli, a la llauna i amb samfaina

Bacallà a l'empordanesa

Crema catalana

Sorbet

Cervesa Inedit 33cl

30,00



6. Dop

Parmentier fumat amb ou a baixa temperatura, foie poêlé i oli de tòfona

Tagliolini amb múrgoles al vi de Porto i pols de foie

Dau de bacallà, romesco de pebre vermell de la Vera i salsa de calçots

Bacallà confitat, allioli d'all negre i patata gratinada

Milfulls de mascarpone i maduixes amb vinagre de Mòdena

Pinya caramel·litzada i escuma de crema cremada

Cervesa Inedit 33cl

29,00



7. El Cercle

Empedrat de mongetes del ganxet amb bacallà esqueixat

Bunyols de bacallà amb pebrots del Padrón

Morro de bacallà amb verdures de temporada a la graella i allioli de codonyat

Ploma ibèrica amb puré de poma

Xocolata, nata i cacau

Fruites exòtiques amb sorbet de mango

Cervesa Inedit 33cl

30,00



8. El Sortidor

Sopa d'escopinyes i navalles amb tocs cítrics i verdurettes

Amanida d'espàrrecs, pernil i formatge

Bacallà cuit amb crancs i musclos a la catalana

Bacallà amb arengada fumada, caviar de pells i samfaina

Dolç de bolets amb fruits secs, esferes de iogurt i gelat de vainilla

Textures de maduixa vs. textures de xocolata

Cervesa Inedit 33cl

30,00



9. Fulano Mengano

Mosaic de bacallà, tomàquet, dàtils i orellanes

Xatonada FM

Bacallà amb calçots i romesco

Llom baix de vaca amb puré de boniato i oli d'ametlles

Mel i mató amb magranes i garrapinyats

Mousse de xocolata amb crumble i dolç de llet

Cervesa Inedit 33cl

30,00



10. L'Oliana

Calçots arrebossats amb romesco

Amanida de tomàquet raf amb ventresca de tonyina

Arròs de bacallà amb carxofes i pèsols

Milfulls de nata amb xocolata calenta

Gelat artesà de vainilla i xocolata

Cervesa Inedit 33cl

30,00



11. Osmosis

Crema de patata i porro amb cocotxes i múrgules

Arròs de múrgules i bacallà

Bacallà amb pèsols, alls tendres i festucs

Presca ibèrica amb formatge de cabra i pebre de Sechuan

El nostre cheese cake

Xocolates i espècies

Cervesa Inedit 33cl

30,00



12. Perelló 1898

Aperitiu de la nostra bacallaneria

Xatonada de bacallà

Morro de bacallà amb espinacs, cireres amb vi i pols de festucs

Cocotxes de bacallà al pil-pil amb cloïsses

Escuma de crema catalana

Trufes

Cervesa Inedit 33cl

25,00



13. Rest. Cuina de Mercat

Cor de carxofa farcit de bolets i llagostins

Foie mi-cuit amb reducció de PX

Bacallà gratinat amb allioli i botifarra negra

Bacallà a la graella amb verdures i romesco

Flam de mató amb carquinyolis

Coulant de festucs

Cervesa Inedit 33cl

27,00



14. Rovica

Tallarines fresques al wok amb bolets i gambes

Carpaccio de salmó i bacallà a la vinagreta de cítrics

Morro de bacallà amb pesto de ruca i melmelada de tomàquet

Llom de bacallà amb alls tendres confitats i pernil ibèric

Flam casolà natural

Cervesa Inedit 33cl

28,50



15. Semproniana

Crema de moniato amb tòfona

Tomàquets amb pesto d'alfàbrega i mozzarella

Bacallà amb mel i romaní

Bacallà amb pil-pil de remolatxa

Crema catalana

Pessic de pastanaga

Cervesa Inedit 33cl

30,00



16. Taverna Vasca Zarautz

Arròs cremós de crustacis amb brou de galeres

Caneló d'alvocat amb llagostins

Morro de bacallà amb torrò de blat de moro amb curri i bombons de trompetes de la mort

Truita sucosa de bacallà, escopinyes i crema de julivert

Orgasme de xocolata

Pastís casolà de formatge

Cervesa Inedit 33cl

28,90



Restaurants on “es talla el bacallà”

Platets

1. Hotel Alma

Carrer Mallorca, 271

2. Celler de Cal Pep

Carrer Canalejas, 12

3. Intrèpid

Torrent De L'olla, 176

4. Kosmobar

Via Laietana, 6

5. La Bellvitja Brindisa

Carrer Hospital, 38

6. La Bicicleta

Carrer Verdi, 65

7. La Ramona

Roger de Flor, 262

8. La Xalada

Carrer Parlament, 1

9. Le Bouchon

Carrer Lledó, 7

10. Mano Rota

Carrer la creu dels Molers, 4

11. Olé Mallorca

Carrer Mallorca, 436 Bis

12. Paella Bar Boqueria

Plaça de Sant Josep, 6

13. Pepa Tomate

Plaça de La Revolució, 17

14. Restaurant Barbas

Rambla de Catalunya, 7

15. Samsara

Carrer Terol, 6

16. Suquet de l'almirall

Passeig Joan de Borbó, 65

17. Tast Gastro Bar

Carrer Paral·lel, 127

18. Terra Ca La Nuri

Consell de Cent, 377

Restaurants on “es talla el bacallà”

Platets



1. Hotel Alma

Bunyol de bacallà amb mel i llima, acompanyat de dau de bacallà amb pebrots del Cristal (Navarra)

Cervesa Inedit 33cl

6,00



2. Celler de Cal Pep

Timbal de pebrot escalivat amb bacallà confitat i cruixent d'all tendre

Cervesa Inedit 33cl

6,00



3. Intrèpid

Daus de bacallà fumat amb tomàquet sec, avellanes i dàtils

Cervesa Inedit 33cl

6,00



4. Kosmobar

Minipanada de bacallà i gambes

Cervesa Inedit 33cl

6,00



5. La Bellvitja Brindisa

Bacallà dels segadors: Plat tradicional de bacallà esqueixat amb picada de fruits secs, pebre vermell i all escalivat

Cervesa Inedit 33cl

6,00



6. La Bicicleta

Ceviche de bacallà a la catalana marinat amb cítrics mediterranis

Cervesa Inedit 33cl

6,00



7. La Ramona

Brandada de bacallà amb tàrtar de tomàquet, olives Kalamata, mussolina d'all negre i brots d'alfàbrega Thai amb dips cruixents de pell de bacallà

Cervesa Inedit 33cl

6,00



8. La Xalada

Morro de bacallà amb trinxat de gírgoles i brou de carn

Cervesa Inedit 33cl

6,00



9. Le Bouchon

Bacallà en tempura i poma verda

Cervesa Inedit 33cl

6,00



10. Mano Rota

Bacallà confitat a l'ajoarriero amb prunes

—
Cervesa Inedit 33cl

6,00



11. Olé Mallorca

Llomets de bacallà amb salsa tricolor (olivada, pebrot del Piquillo i salsa verda)

—
Cervesa Inedit 33cl

6,00



12. Paella Bar Boqueria

Bunyols de bacallà amb allioli de mel

—
Cervesa Inedit 33cl

6,00



13. Pepa Tomate

Galeta cruixent de bacallà amb una escuma de cervesa inedit

—
Cervesa Inedit 33cl

6,00



14. Restaurant BarBas

Llom de bacallà fumat amb tomàquet motticella, ceba morada i oliva de Kalamata

—
Cervesa Inedit 33cl

6,00



15. Samsara

Raviolis de bacallà confitat amb verduretes cruixents, maionesa de mango, olivada i oli d'alfàbrega

Cervesa Inedit 33cl

6,00



17. Tast Gastrobar

Aliens de bacallà en tempura amb tomàquet confitat

Cervesa Inedit 33cl

6,00



18. Terra Ca la Nuri

Tall de bacallà amb foie i salsa teriyaki

Cervesa Inedit 33cl

6,00



Bacallaners que “tallen el bacallà”

A Catalunya “tallem el bacallà” i ho sabem fer perquè tenim el privilegi de mantenir, conservar i actualitzar el noble ofici de bacallaner, una professió que des del segle XVIII manté els secrets del tall del bacallà. Enlloc en el món hi ha un gremi dedicat a aquesta professió, d'aquí la gran autenticitat del Gremi de Bacallaners de Catalunya.

L'artesà bacallaner el talla, el desespina, el remulla i el dessala de forma tradicional, i única. Avui dia aquest ofici es manté bàsicament a algunes parades dels mercats municipals i establiments emblemàtics, molts d'ells ubicats a la ciutat de Barcelona. A més, les noves generacions de bacallaners reprenen el camí que durant dècades han contruït els seus pares, avis i besavis.

En aquesta **IV Ruta del Bacallà** pots descobrir aquest ofici. 13 bacallaneries agremiades de Barcelona oferiran cada dissabte els típics tastets de bacallà, platets cuinats amb el seu bacallà, per anar obrint gana. Els tastets es poden gaudir els dissabtes 26 de març, 2, 9 i 16 d'abril, i sempre maridats amb **Inedit**, per poc més d'un euro.

Bacalalo

Mercat del Ninot. Parada 25
Tel: 93 453 66 51

Mercat d'Hostafrancs. Parada 163-164
Tel: 93 421 13 6 1

Bacallà Masana

Mercat del Ninot. Parada 26-27
Tel: 93 454 14 99

Bacallà i requisits Fradera

Mercat de la Sagrada Família
Parada 28-29
Tel: 93 450 10 42
bacalla-requisits.webnode.es

Bacallà Tarrés

Mercat de la Llibertat. Parada 37-39
Tel: 93 218 71 78
bacallatarres.com

Bacallaneria Figueras

Mercat de Sants. Parada 11
Tel: 93 339 55 63

Bacallaneria Loli i Andrés

Mercat de Sant Andreu. Parada 27-28
Tel: 93 311 04 30

Folguera Altayó

Carrer Doctor Martí i Júlia, 26
L'Hospitalet del Llobregat
Tel: 661 52 12 19
alimentaciofolguera.com

Perelló 1898

Mercat del Ninot. Parada 18-20
Tel: 93 454 32 20

Plaça Mercadal, 10 (Sant Andreu)
Tel: 93 345 00 55
bacallaperello.com

Pesca Salada Altayó

Mercat Verge de Montserrat
Parada 116 - 119
Tel: 93 353 92 10

Pesca Salada Crusellas

Carrer Vallhonrat, 23
Tel: 93 325 01 86

Pesca Salada Rosa Marina

Mercat Santa Caterina. Parada 65-67
Tel: 93 319 95 86

Saladitos

Mercat del Clot. Parada 46-48
Tel: 930 047 614