



PRECIO DEL MENÚ 40,00 € (con bebidas e IVA incluidos)
Menú nº 1

Aperitivo y copa de bienvenida

Primero para picar

coca tostada con tomate
jamón ibérico puro bellota
chips de alcachofa

Segundo para picar

buñuelitos de bacalao
calamarcitos a la romana o a la andaluza

Plato principal a elegir

canelones de la casa
entrecot de ternera “la clara” o a la parrilla
butifarra del “Bages” a la parrilla con judías del “ganxet”
tronco de merluza del norte “santurce”
bacalao a la “llauna” con judías del “ganxet”

Postres entre:

crema catalana
tiramisú “la clara”
helado de queso con frutos rojos
piña natural

Bebidas

aguas y cafés
vino blanco “la clara”
vino negro, Baldomà sel.lecció 2017

LA CLARA restaurant

T. 93 289 34 60

laclara@laclararestaurant.es

LES CONFECCIONAREMOS CARTA PERSONALIZADA.
PUEDEN TENER SALA PRIVADA



PRECIO DEL MENÚ 33,00 € (mas bebidas y mas IVA)
Menú nº 2

Aperitivo y copa de bienvenida

Primero para picar

coca tostada con tomate
jamón ibérico puro bellota
“escalivada” con anchoas del cantábrico
chips de alcachofa

Segundo para picar

buñuelitos de bacalao
calamarcitos a la romana o a la andaluza

Plato principal a elegir

entrecot de ternera “la clara” o a la parrilla
costillitas de cabrito rebozadas
colita de rape al horno
tronco de merluza del norte “Santurce”
bacalao a la “llauna” con judias del “ganxet”

Postres entre:

crema catalana
tiramisu “la clara”
helado de queso con frutos rojos
biscuit helado con chocolate caliente

LA CLARA restaurant

T. 93 289 34 60

laclara@laclararestaurant.es

LES CONFECCIONAREMOS CARTA PERSONALIZADA.
PUEDEN TENER SALA PRIVADA



PRECIO DEL MENÚ 38,00 € (mas bebidas y mas IVA)
Menú nº 3

Aperitivo y copa de bienvenida

Primero para picar

coca tostada con tomate
jamón ibérico puro bellota
ensaladilla rusa
“escalivada” con anchoas del cantábrico

Segundo para picar

buñuelitos de bacalao
calamarcitos a la romana o a la andaluza
croquetas de jamón ibérico

Plato principal a elegir

Canalones de la casa
mil hojas de foie con huevo frito
solomillo “al vino” o a la parrilla
tronco de merluza del norte “santuce”
bacalao a la “llauna” con judías del “ganxet”
albóndigas de sepia con setas

Postres entre:

crema catalana
tiramisú “la clara”
helado de queso con frutos rojos
piña natural

T. 93 289 34 60

laclara@laclararestaurant.es

LES CONFECCIONAREMOS CARTA PERSONALIZADA.

PUEDEN TENER SALA PRIVADA

PROPUESTA DE BEBIDAS

Dado que tenemos una extensa Carta de Vinos, con mas de 900 referencias, no incluimos las bebidas en los dos últimos menús, pueden elegir la bebida aquí o pueden elegir la referencia que deseen de nuestra carta y nosotros le valoramos el precio final. También pueden optar por una de las dos propuestas que les sugerimos a continuación.

Nº 1 PRECIO POR PERSONA 7,80 € mas I.V.A.

AGUAS, CAFES

Vino blanco: BLANCO “LA CLARA”

Vino negro: BALDOMÀ SEL.LECCIÓ 2017
D.O. COSTERS DEL SEGRE

Nº 2 PRECIO POR PERSONA 9.90 € mas I.V.A.

AGUAS, CAFES

Vino blanco: BLANCO “LA CLARA”

Vino negro: VIÑA LANCIANO
2011 D.O. Ca. RIOJA

NOTA:

Si en las propuestas de bebidas, desearan terminar los postres con cava, sería:
una botella de Cava ROVELLATS BRUT NATURE GRAN RESERVA, (para cada 6 personas)
y habría que incrementar el precio en de 2,90 € por persona.