



L A C A R T A

Restaurant Catalunya

ENTRANTS

Amanida de tomàquet amb ventresca Ensalada de tomate con ventresca	21,00.-
Amanida verda Ensalada verde	11,50.-
Esqueixada de bacallà Esqueixada de bacalao	20,00.-
Escalivada amb anxoves de Santoña Escalivada con anchoas de Santoña	20,00.-
Carxofes saltejades amb pernil Alcachofas salteadas con jamón	14,00.-
Ibèric de gla 100% Ibérico de bellota 100%	30,00.-
Canelons de rostit gratinats Canelones de asado gratinados	16,00.-
Sopa de brou Sopa de caldo	10,50.-
Croquetes de rostit de la casa Croquetas de asado de la casa	12,00.-
Croquetes de bacallà de la casa Croquetas de Bacalao de la Casa	15,00.-
Remenat de bolets (<i>Trompeta de la mort, camagrocs i gírgola</i>) Revuelto de setas (<i>Trompeta de la muerte, rebozuelo anaranjado y gírgola</i>)	19,50.-
Ceps saltejats (<i>boletus edulis</i>) Ceps salteados (<i>boletus edulis</i>)	22,00.-
Cargols a la llauna Caracoles a La llauna	20,00.-
Espàrrecs blancs de Navarra Esparragos blancos de Navarra	17,00.-

CARNS

Pollastre a la brasa Pollo a la brasa	14,00.-
Conill a la brasa Conejo a la brasa	16,00.-
Cabrit a la brasa Cabrito a la brasa	25,00.-
Espatlla de cabrit a la brasa Paletilla de cabrito a la brasa	27,00.-
Cabrit arrebossat Cabrito rebozado	25,00.-
Cabrit fregit amb alls tendres Cabrito frito con ajos tiernos	25,00.-
Xai a la brasa Cordero a la brasa	24,00.-
Ternasco a la Segoviana (Xai) Ternasco a la Segoviana	27,00.-
Manetes de porc a la brasa Manitas de cerdo a la brasa	17,00.-
Llonganissa a la brasa Longaniza a la brasa	14,00.-

IVA inclòs

IVA inculido

Ració de pa per persona: 0,70€

Ración de pan por persona: 0,70€

Ració de pa torrat per persona: 1,50

Ración de pan tostado por persona: 1,50€

Filet de vedella a la brasa	30,00.-
Solomillo de ternera a la brasa	
Steak Tàrtar de filet de vedella	26,00.-
Steak Tartar de solomillo de ternera	
Escalopa de vedella	17,00.-
Escalope de ternera	
Entrecot de vedella a la brasa	28,00.-
Entrecot de ternera a la brasa	

A casa nostra oferim una experiència gastronòmica basada en una cuina casolana i tradicional, de qualitat des de l'any 1973.

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies consulteu al nostre personal
En caso de alérgias o intolerancias consulten a nuestro personal



LA NOSTRA HISTÒRIA

Restaurant Catalunya neix de les ganes i la passió per la cuina i la gastronomia autòctones de les terres catalanes de la nostra família l'any 1967 a Vilagrassa, Lleida.

La nostra història és María Martínez Santiago un sinònim d'empoderament, valor i superació.

La Maria, nascuda l'any 1945 a O Lugariño (A Coruña) decideix, amb tan sols vint anys, emprendre el seu viatge cap a terres catalanes amb l'afany de prosperar en el món de l'hostaleria.

Tot i les dificultats que suposava en aquella època canviar de comunitat, a causa de les barreres lingüístiques, de comunicació, transport i el fet de deixar enrere tota la família, la María accepta dirigir la cuina d'un restaurant de Ponts.

En aquest, s'envolta de la cuina, cultura i tradicions del territori i també coneix al seu marit, Julián Pérez Bautista nascut a Segura de la Sierra (Jaén) i que l'acompanyarà durant tota la seva trajectòria.

Al cap de poc temps, deixa Ponts per anar a Castellnou de Bassella, un poble avui en dia submergit sota les aigües del pantà de Rialb.

L'any 1967 s'estableix a Vilagrassa i arrenda el seu primer establiment, el Bar Urgell.

Finalment, l'any 1973 inaugura el Restaurant Catalunya i el regenta fins a l'any 2010 conjuntament amb una de les seves filles.

Des del 2011, la Núria s'encarrega de la direcció de l'establiment amb el suport de la Maria i les seves dues filles la Laia i la Raquel.

Durant tots aquests anys, tant la Maria com la Núria, han anat construint la identitat i els valors del restaurant, qualitat i tradició, que encara perduren avui en dia i de cara a la tercera generació.



RESTAURANT

Restaurant Catalunya

Plaça Major, 2 | 25330 Vilagrassa (Lleida)

T. 973 311 465

www.restaurantcatalunya.cat

@restaurantcatalunya

