ESTEL
20 05
de gràcia
RESTAURANT DE TAPES

+20 ANYS
entre
FOGONS

20 ESTEL 05
de gràcia
RESTAURANT DE TAPES

UNA MICA D'HISTÒRIA...

Fa més de vint anys, al cor de Gràcia, va nèixer un somni.

El 2005 vam obrir les portes de l'Estel de Gràcia amb la il·lusió de crear un espai a on la gastronomia i el caliu de la família es fusionesin en una experiència única.

Des de llavors, cada plat, cada copa i cada riure compartits han format part de la nostra història.

El que va començar com un petit racó pels amants de la bona taula, aviat es va convertir en un punt de trobada per veïns, viatgers i curiosos que buscaven més que un simple menjar: un lloc amb ànima.

Al llarg d'aquests més de 20 anys, hem vist primeres cites, famílies celebrar moments especials i amics brindar per la vida.

Un dels nostres records més estimats, és la nit en que, durant un inesperat tall de llum al barri, el restaurant va quedar iluminat només per les espelmes. Enlloc de tancar, vam decidir seguir endavant. els clients van romandre a les seves taules, la música del nostre piano en viu va sonar especial i aquella nit màgica es va convertir en un símbol del que som: un lloc a on sempre brilla un llum.

Avui, dues dècades després, seguim amb la mateixa passió per oferir una cuina amb caràcter, inspirada en els sabors mediterranis i en l'autenticitat de la nostra Barcelona, que tant estimem.

Gràcies per formar part de la nostra història.

Per molts anys més compartint moments inoblidables a l'Estel de Gràcia.

Bego, Julio i Salva

APERITIU

Comença a gaudir

Margarita 10
Tequila, triple sec i llima amb un toc de sal

Aperol Spritz 8
Aperol, Sabaté i Coca Reserva i soda

Negroni 10
Campari, Seagram's I Martini Rosso

Dry Martini 12
Seagram's I Martini Extra Dry

Negroni Espresso 10
Campari, Seagram's, Martini Rosso I cafe espresso

Gin Fizz 10
Seagram's, suc de llima i soda

Sweet Seduction 9
Malibú, granadina i suc de pinya

Copa Corpinnat Castellroig Reserva 5
Vi escumòs amb 18 mesos de criança

Copa cervesa Alhambra Especial 3
Cervesa 33cl

AMANIDES

Producte fresc i saludable, ideal per cuidar el cos i l'ànima

La nostra versió de l'amanida Cèsar amb pollastre cruixent 16
Nuestra versión de la ensalada César con pollo crujiente
Our way of making Cesar salad with crispy chicken

Amanida de llagostins amb tomàquet ratllat a mà, ceba tendra i guacamole 16
Ensalada de langostinos con tomate rallado a mano, cebolla tierna y guacamole
Shrimps salad with grated tomate, spring onion and guacamole

✦ **Tartar de mango i alvocat amb ikura, sèsam i vinagreta de cítrics** 16
Tartar de mango y aguacate con ikura, sésamo y vinagreta de cítricos
Mango and avocado tartar with ikura, sesame and citrus vinaigrette

TAPES I CLÀSSICS DE L'ESTEL

Per posar-ho tot al mig i no discutir

La millor ensaladilla de Barcelona, amb ventresca de tonyina 9
La mejor ensaladilla de Barcelona, con ventresca de atún
The best salad 'ensaladilla' of Barcelone, with quality tuna

Guacamole picant amb totopos 8
Guacamole picante con totopos
Spicy guacamole with totopos

Bravo, bravíssimes! Patates tallades a mà i fregides en oli d'oliva amb allioli i la nostra recepta secreta amb notes cítriques i picants 8
Bravo, bravísimas! Patatas cortadas a mano y fritas en aceite de oliva con alioli y nuestra receta secreta con notas cítricas y picantes
Bravo, Bravísimas! Hand cut potatoes fried in olive oil with garlic mayonnaise and our secret citrus and spicy recipe

Pebrots del padrón amb crema de formatge de cabra i notes de mel 10
Pimientos del padrón con crema de queso de cabra y notas de miel
Green padrón peppers with goat cheese cream and honey

Fingers de pollastre arrebossats amb panko acompanyasts de salsa de xili dolç 11
Fingers de pollo rebozados con panko acompañados de salsa de chile dulce
Chicken breast strips battered with panko accompanied with sweet chili sauce

Croquetes de pernil ibèric amb essència i pols de pernil (4 un) 7
De jamón ibérico con esencia y polvo de jamón / Of iberian ham with essence and ham powder

Croquetes de rostit amb reducció de carn (4 un) 7
De rustido con reducción de carne / Of roasted meat with meat sauce

Croquetes de xipirons amb essència de tinta (4un) 7
De chipirones con esencia de tinta / Of squid with ink essence

Croquetes de bolets amb maionesa de fongs (4un) 7
De setas con mayonesa de hongos / Of mushroom with mushroom mayonnaise

Degustació de croquetes de l'Estel (8un) 14
Degustación de croquetas del Estel (8un)
Estel croquettes tasting (8un)

Torradetes d'anxoves del cantàbric en pà de briox amb notes de crema de formatge 16
Tostaditas de anchoas del cantábrico en pan de brioche con notas de crema de queso
Toasted brioche with cantabrian anxovies and cheese cream

Torradetes de pernil ibèric de gla amb pa de vidre untat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 19
Tostaditas de jamón ibérico de bellota con pan de cristal untado con tomate y aceite de oliva virgen extra
Toasted bread with iberian ham, with tomato spread and olive oil

PLATS DE LA CUINA TRADICIONAL

DE FORQUILLA I CULLERA, DE PA I DE SEMPRE

Timbal d'escalivada feta a casa amb bacallà esqueixat macerat 15
Timbal de escalivada hecha en casa con bacalao desmigado y macerado
Baked mix of vegetables with raw marinated crumbled cod

✦ **La nostra truita de patates, feta al moment** 11
Nuestra tortilla de patatas, hecha al momento
Our spanish omelette with potatoes, made at the moment

Ous estrellats de corral amb virutes de pernil ibèric i pebre vermell de la vera 15
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico y pimentón de la vera
With iberian ham amb paprika from 'la Vera'

Ous estrellats amb salsa de tòfona i encenalls de parmesà 16
Con salsa de trufa y virutas de parmesano
With truffle sauce amb parmesan xips

Mandonguilles amb sípia guisades a foc lent, recepta de la iaia Emilia 16
Albondigas con sepia, guisadas a fuego lento, receta de la abuela Emilia
Meatballs, simmered, with squid, following Grandma Emilia's recipe

DEL MAR

PRODUCTE QUE DEMANA BLANC FRED I CALMA

Gambes a l'allet sobre llit de porros caramelitzats 16
Gambas al ajillo en cama de puerros caramelizados
Prawns with garlic on caramelized leek

Calamars a l'andalusa en volcà de pà de massa mare amb salsa de jalapeños 17
Calamares a la andaluza en volcán de pan de masa madre con salsa de jalapeños
'Andalusian style calamari into sourdough bread with jalapeños sauce

✦ **El nostre fish and chips de bacallà d'Islàndia amb salsa tàrtara** 19
Nuestro fish and chips de bacalao de Islandia con salsa tártara
Our Iceland cod fish and chips with tartar sauce

Tataki de tonyina amb salsa teriyaki, wasabi i ceba caramelitzada 19
Tataki de atún con salsa teriyaki, wasabi y cebolla caramelizada
Tuna tataki with teriyaki sauce, wasabi and sweet onion

✦ **Pop sobre parmentier de patata, pebre vermell de la vera i llàgrimes d'allioli** 24
Pulpo sobre parmentier de patata, pimentón de la vera y lágrimas de alioli
Octopus on mashed potatoes, paprika and garlic mayonaisse

FOC I CARNS PER A COMPARTIR

FOC, CARN I VI, SOBREN MÉS PARAULES

Carn melosa cuinada a foc lent amb sofregit casolà de tomàquet en pa de fogassa 16
Carne melosa cocinada a fuego lento con sofrito casero de tomate en pan de hogaza
Tender porc cubes cooked with homemade tomate sauce on loafy bread

✦ **El nostre Steak Tartar de filet de vedella de Girona, tallat a mà** 26
Nuestro Steak Tartar de solomillo de ternera de Girona, cortado a mano
Our Steak Tartar of Girona beef tenderloin, handcut

Filet de vedella laminat sobre verduretes a l'estil oriental 26
Solomillo de ternera laminado sobre verduritas al estilo oriental
Filleted beef tenderloin on vegetables Oriental style

Xuletó de vaca de Girona laminat per a compartir de 600gr 42
Chuletón de vaca de Girona laminado para compartir de 600gr
Grilled Girona 600gr Steak

PETITS PLAERS ENTRE PA I PA

PELS QUE ENS ENCANTA MENJAR AMB LES MANS

✦ **LA TRUFADA D'EN GUILLEM** 18
Doble smash burger de vedella amb salsa de tòfona, bacó cruixent, cheddar i un toc de maionesa fumada
Doble smash burger de ternera con salsa de trufa, bacon crujiente, cheddar y un toque de mayones ahumada
Double cow smash burger with truffle sauce, crunchy bacon, cheddar and smoked mayonnaise

SUPER STAR 16
Burger artesana de vedella, enciam amb sofregit de tomàquet casola, ou fregit i crema de formatge cabra fumat
Burger artesana de ternera con lechuga, sofrito de tomate casero, huevo frito y crema de queso de cabra ahumado
Artisan cow burger with lettuce, homemade tomato sauce, fried egg and smoked goat cheese

DUETO 12
Dues mini burger de vedella amb salsa de tòfona i parmesà
Dos mini burger de ternera con salsa de trufa y parmesano
Two cow mini burger with truffle sauce and parmesan

TRIQUINI 17
Burger desestructurada de vedella en pà de briox amb pernil ibèric, formatge Gouda i un toc de salsa de tòfona
Burger desestructurada de ternera en pan de brioche con jamón ibérico, queso Gouda i un toque de salsa de trufa
Artisan cow burger in sweet bread with iberian ham, Gouda cheese and a touch of truffle sauce

BRUTAL PORC 17
Braó de porc desmigat en pà de briox amb encurtits i salsa de mel i mostassa
Codillo de cerdo desmigado en pan de brioche con encurtidos y salsa de miel y mostaza
Shredded pork knuckle in sweet bread with pickles and honey mustard sauce

Postres artesanes

El moment de fantasia

Trufes de xocolata 5 unitats 7
Trufas de chocolate
Chocolate truffles

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 8
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

✦ **Coulant de xocolata amb gelat de mandarina** 8
Coulant de chocolate con helado de mandarina
Chocolate coulant with mandarin ice cream

✦ **Tarta tatin amb gelat de vainilla** 9
Tarta tatin con helado de vainilla
Tatin cake with vanilla ice cream

Sorbet de llimona i mandarina amb xips de xoco 7
Sorbete de limón y mandarina con chips de chocolate
Mandarin and lemon sorbet with chocolate chips

Red Velvet 8
Red Velvet
Red Velvet

Pastís de formatge amb gelat de vainilla i sorra de galeta lotus 8
Tarta de queso con helado de vainilla y tierra de galleta lotus
Cheese cake with vanilla ice cream and lotus cookies

Pastís de pastanaga 8
Tarta de zanahoria
Carrot cake

Crepe de xocolata amb Peta Z 8
Crepe de chocolate con Peta Z
Crepe of chocolate with Peta Z

Crepe de mascarpone i xocolata amb gelat de cafè 8
Crepe de mascarpone y chocolate con helado de café
Crepe de mascarpone and xocolate with coffee ice cream

NOTA: Si tens intolerància, consulta al teu cambrer / Si tienes intolerancia, consulta a tu camarero / If you have intolerances, ask your waiter
Els aliments poden contenir traces d'al·lèrgens / Los alimentos pueden contener trazas de alérgenos / The food can contain traces of allergens

ESTELDEGRACIA.COM
@ESTELDEGRACIABCN