

2009

GENER							FEBRER							MARÇ						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	2	3	4	5	6	7		
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	9	10	11	12	13	14		
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	16	17	18	19	20	21		
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	23	24	25	26	27	28		
ABRIL							MAIG							JUNY						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6		
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	7	8	9	10	11	12		
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	14	15	16	17	18	19		
27	28	29	30				24	25	26	27	28	29	21	22	23	24	25	26		
JULIOL							AGOST							SETEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6		
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	7	8	9	10	11	12		
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	14	15	16	17	18	19		
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	21	22	23	24	25	26		
OCTUBRE							NOVEMBRE							DESEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6		
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12		
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19		
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26		

2010

GENER							FEBRER							MARÇ						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6		
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	8	9	10	11	12	13		
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	15	16	17	18	19	20		
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	22	23	24	25	26	27		
ABRIL							MAIG							JUNY						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6		
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	7	8	9	10	11	12		
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	14	15	16	17	18	19		
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	21	22	23	24	25	26		
JULIOL							AGOST							SETEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6		
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	7	8	9	10	11	12		
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	14	15	16	17	18	19		
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	21	22	23	24	25	26		
OCTUBRE							NOVEMBRE							DESEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6		
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12		
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19		
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26		

FESTES I REVETLLES

DISFRUTA AMB NOSALTRES DE LES VETLLADES MÉS ESPECIALS DE L'ANY

SANT VALENTÍ
14 FEB
dia dels enamorats

CASTANYADA
31 OCT
sopar i música en viu

CAP D'ANY
31 DES
sopar i música en viu

REVELLA
SANT JOAN
23 JUNY
sopar i música en viu

DIA DONA
TREBALLADORA
8 MARÇ
sopar i música en viu

Restaurant PETIT CATALÀ

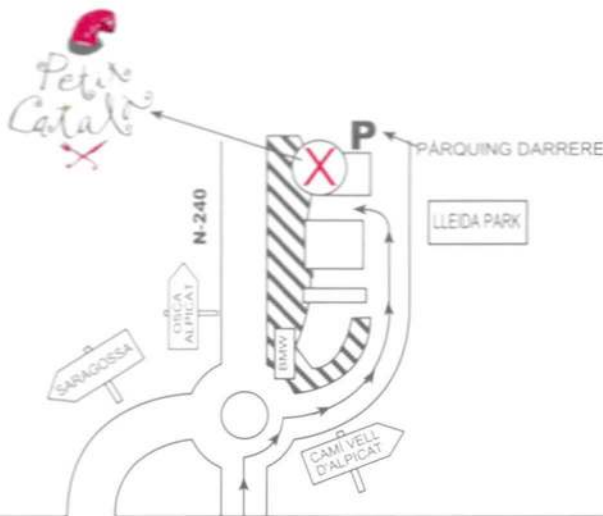
Cami Vell d'Alpicat (C/ La Vinya, 2)
25110 Alpicat (Lleida)

Obert tots els migdies
i les nits del dijous,
divendres i dissabte

Tels. 973 73 64 05 - 606 96 59 68

www.petitcatala.com

info@petitcatala.com



SARAGOSSA ←

BARCELONA →



Cuina temàtica 2008- 2009

Petit Català

OCTUBRE a DESEMBRE

MARISCADA

(15 varietats) s.m.

Bou de mar, caragols puntxencs, llagostí, musclos, escamarlà, calamars a l'andalusa, peixet fregit, pop a la gallega, cloïsses amb mongetes, arròs de llamàntol, gamba, sípia, navalles, llamàntol i escopinyes.

Postres, cava brut nature, aigua, cafè

40 € (IVA inclòs)

GENER a MARÇ

CALÇOTADA i CARAGOLS

Pa torrat amb tomàquet, alls i oli
Embotits del Pallars i formatge
Xatonada

Calçots a la brasa i romesco

o
Caragols amb all i oli

Xai a la brasa i llonganissa de Corbins

Postres: music, pastís gelat

Vi negre D.O., aigua, cafè

40 € (IVA inclòs)

ABRIL a JUNY

SIDRERIA

Combinat ibèric i formatge curat

Truita de bacallà

"Xistorra" a la sidra

Bacallà amb piquillo

"Chuleton" vedella a la brasa (1 kilo 4 pax)

Postres: pastís de formatge amb fruites vermelles

Sidra, aigua, cafè

40 € (IVA inclòs)

JULIOL a SETEMBRE

ARROSSOS

Pica-Pica

Coca de pa de vidre amb anxoves de l'Escala

Amanida de l'horta

Taten d'escalivada i bacallà

Freginat de la llotja

Desgustació d'arrossos i fideuàs (min. 2 racions)

Arròs de peix i marisc, negre de sèpia, caldós de llamàntol, de bacallà, de cloïsses, de conill i caragols, de verdures, de bolets

Postres: pijama

Cava brut nature, aigua i cafè

40 € (IVA inclòs)

SERVEIS DE CARTA I MENÚS DE TREBALL DIARIS

MENÚ DEL 4

4 RAONS

per no deixar res al plat

4 OPCIONS

diferents perquè triïs allò que t'agrada

4 DIES

de dimarts a divendres

Postre - aigua - vi o cervesa

12 €

La cuina plena d'aromes, sabor
i textura.

PLATS PER EMPORTAR

Mínim 2 racions i 24 hores d'antelació

Entremès del Petit:

salmó, foie, pernil, 2 llagostins 12,00 €

Cistell torrat d'espínacs i llagostins 9,50 €

Caragols amb all i oli 10,50 €

Canelons de festa major 8,00 €

Mariscada 15 varietats 36,00 €

Arròs de llamàntol 15,00 €

Arròs negre de sípia 10,00 €

Fideuà amb all i oli 10,00 €

Calamarcets farcits d'escamarlans 12,00 €

Espatlla de xai a l'estil d'Aranda 10,00 €

Pollastre al forn (1 peça) 16,00 €

Milfulles de filet ibèric
amb poma i foie i salsa d'oporto 11,00 €

Magret d'ànec amb salsa de fruits secs 12,00 €

Totes les carns porten guarnició inclosa

Servei de carta diari

Menú de treball de dimarts a divendres al migdia