

LA  
PLAÇA  
BELLA

L'AMETLLA DEL VALLÈS



La nostra  
carta



*El nostre restaurant guarda l'essència de la gent gran xerrant i els menuts jugant a la plaça, és per aquest motiu que desitgem que gaudiu, compartiu una bona estona i sobretot, mengeu de gust.*

**Bon profit!**





## Tapetes amb solera

*Per compartir i gaudir*

---

<b>Anxoves.</b> Amb oli d'oliva.	6 filets   11.00€
<b>Seitons marinats.</b> Amb vinagre i oli d'oliva.	6 filets   8.50€
<b>Unes Braves!</b> Les autèntiques.	6.00€
<b>Espatlla de pernil ibèric.</b> Tallat ben fi per anar fent coixí.	11.00€ festivalet   19.00€ festival
<b>Quin morro!</b> De porc, amanit amb sal i pebre trencat.	6.50€
<b>Ensaladilla de tota la vida.</b> Amb anxova, seitó marinat, piparra i un toc d'all i oli.	9.00€
<b>Les Quicas.</b> Croquetes de pernil ibèric, de brie trufat i de pollastre.	6 unitats   11.00€
<b>Bunyols de bacallà.</b> Amb salseta bomba, all i oli i mel.	6 unitats   12.50€
<b>Calamarcets a l'andalusa.</b> Amb maionesa cítrica.	11.00€
<b>Musclos a la Jospèr.</b> Amanits amb pernillet i alls tendres.	11.00€
<b>Tàrtar de tomàquet.</b> Amb torradetes.	9.50€



## Entrants de "sis quartos"

*Parada i fonda*

---

<b>Gaspatxo.</b> De tota la vida.	9.00€
<b>Amanida fresca de pagès.</b> pastanaga, tonyina, olives, envinagrats i ou dur.	9.00€
<b>Amanida de cabra.</b> Enciam, maduixa, fruits secs i vinagreta de modena.	10.00€
<b>Burrata amb tomatina.</b> Amb olives mortes d'Aragó i oli d'alfàrega.	13.50€
<b>Escalivada a foc lent.</b> Amanida amb oli d'oliva, sal escamada i pebre trencat.	10.00€

<b>Esqueixada de bacallà empedrat.</b> Amb tomàquet madur, mongetes del ganxet, ceba tendra i olives mortes.	12.50€
<b>Embotits brutals Km0.</b> Un fuet Riera Ordeix, espatlla de pernil ibèric, llonganissa, somaia, bulls de caldera, botifarra negra i del perol i sobressada de bou.	22.00€
<b>Truita de gambetes.</b> Alls tendres, espàrrecs verds i suquet dels caps.	12.50€
<b>Ous amb sardana.</b> Ous ferrats amb patata palla, papada a baixa temperatura rostida i suquet del rostit.	10.00€
<b>Arròs a la cubana.</b> I punt.	9.50€
<b>Roastbeef.</b> Amb ruca, parmesà, fruits secs i vinagreta de tomàquet sec, parmesà i suc del rostit.	16.00€
<b>Els macarrons de la Naima.</b> Fets amb calma i xup-xup.	10.00€
<b>Canelons de rostit.</b> Amb beixamel i formatge gratinat al Jospet.	12.00€



## Grans cullerades

*Plats de cuina catalana i de mercat amb productes de proximitat*

---

<b>Sardines escabetxades.</b> Amb vinagre de la bota de l'avi.	11.50€
<b>Cueta de rap.</b> Amb salsa verda i closca.	16.50€
<b>Bacallà La Plaça.</b> Gratinat amb all i oli, espinacs a la catalana i chutney de tomàquet.	17.00€
<b>Popets encebats.</b> Guisats amb patatonas.	18.00€
<b>Cap i pota amb bales.</b> Un platillo de solter per compartir amb parella.	12.50€
<b>Peu de ministre amb suc.</b> Guisats amb prunes, pinyons, naps.	14.50€
<b>Mandonguilles guisades.</b> Amb tomàquet, vi de Xerès i xampinyons.	12.50€
<b>Fricandó Milosa.</b> De vedella tendra amb bolets de temporada o de conserva quan s'acaba.	14.00€



## De bona casa, bona brasa

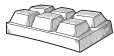
*Ben guarnida amb patates rosses, mongetes del ganxet i pebrots del Padró.*

---

<b>Graellada de verdures.</b> Amb romesco.	9.00€
<b>Sardines a la brasa.</b> Amb julivertada.	9.00€
<b>Peix fresc de platja.</b> Per fer-te un homenatge.	23.00€
<b>Galta de porc tallada.</b>	12.00€
<b>Botifarra crua.</b>	12.00€
<b>Trio botifler.</b> Crua, negra i del perol.	14.00€
<b>Cansalada viada i pebrada.</b> Amorosa i crocant a la vegada.	10.00€
<b>Xurrasco de vedella.</b> De la part de la costella.	13.00€
<b>Pollastre.</b> Cuixa espatterrada sense feina.	11.00€
<b>Peu de porc.</b>	11.00€
<b>Costelles, i mitjanes de xai.</b>	22.00€
<b>Magret d'ànec 5 aglans.</b> Filetejat.	21.50€
<b>Entrecot.</b> Per quedar bé!	21.00€
<b>Hamburguesot Quecu.</b> Sense pa, farcida de formatge de cabra, amb ceba caramel·litzada, xampinyó, pomesà.	15.00€

---

<b>Torrades a la brasa.</b> Sucades amb tomàquet de penjar i oli d'oliva.	3.50€
<b>Cistellet.</b> De pa del dia.	1.50€



## Les postres i darreries

---

<b>Crema Catalana.</b> Ben cremada.	5.00€
<b>Gelats.</b>	5.50€
<b>Sorbets refrescants.</b>	5.00€
<b>Pinya fresca.</b> Perfumada amb cítrics i mel de canya.	5.00€
<b>Maduixes al moscatell.</b> Amb gelat de nata.	6.50€
<b>Coca d'oli 'Inés Rosales'.</b> Amb sorbet d'Anís del Mono i chutney de taronja.	6.50€
<b>Pastís de formatge d'ovella al forn.</b> Ay mamá.	6.50€
<b>Lingot de xocolata negra.</b> Amb toffee salat i petazetas de gerds.	7.00€
<b>Trufes de xocolata i cacau.</b> Amb nata.	6.50€
<b>Coulant de xocolata negra.</b> O blanca.	6.50€





📍 Plaça Vella, 1, 08480 L'Ametlla del Vallès, Barcelona

☎ 93 843 17 94

✉ reserves@laplacabella.com

🌐 www.laplacabella.com

Segueix-nos a: 