



Consulta aquí nuestra carta



www.casajorge.com



CASA JORGE

ENTRADAS | Entrees

Escalivada de la huerta Orchard escalibada	15,50	Cardo gratinado Chard gratinated	16,00
Exqueixada de bacalao Exqueixada cod	16,50	Alcachofas con txangurro Artichokes with changurro	19,50
Yemas de espárrago Asparagus yolks	26,00	Calçots con salsa romesco (En temporada)	19,50
Habitas de la mata con jamón Green beans with ham	17,00	Calçots with romescu sauce (In season)	
Setas empanadas Breaded mushrooms	15,00	Trigueros a la plancha Green asparagus to the plate	14,00
Revuelto de morcilla Scrambled eggs with black sausage	14,00	Queso de cabra con cebolla caramelizada Cheese of goat with caramelized onion	16,50
Revuelto de bacalao y ajetes Scrambled eggs with cod and fresh garlic	17,00	Huevos rotos con jamón Broken eggs with ham	20,00
Embutidos catalanes Catalonian sausages	17,50	Almejas a la sartén Clams to the frying pan	23,00
Jamón de bellota Iberic ham of acorn	27,50	Chanquetes con huevo Whitebait with egg	18,50
Anchoas de L'Escala L'Escala anchovies	25,00	Alcachofa a la plancha Grilled artichoke	15,00

SALSA EXTRA | Extra sauce

Allioli	2,50
Romesco	3,50

CARACOLES | Snails

Caracoles a la llauna 1/4 l. Snails a la llauna	13,50
Caracoles a la llauna 1/2 l. Snails a la llauna	25,50
Caracoles a la llauna 1l. Snails a la llauna	43,50

PANES | Breads

Pa amb tomaca Bread with tomato	2,30
Pan con jamón ibérico Bread with iberain ham	9,00
Pan con embutido Bread with sausage	9,00

ENSALADAS | Salads

Ensalada mixta Mixed salad	13,00
Ensalada de pimientos con ventresca Red peppers salad with tuna belly	18,50
Cogollos de Tudela con ventresca Tudela's buds with tuna belly	18,00
Ensalada de escarola con bacalao Endive salad with cod smoked	21,00
Ensalada de tomate con trigueros y jamón Tomato salad with asparagus and ham	19,00

ARROCES | Rices

Min. Dos personas / precio por persona
Min. Two persons / price per person

Arroz con verduras Rice with vegetables	19,00
Arroz negro Black rice	19,90
Arroz con conejo y caracoles Rice with rabbit and snails	21,00
Arroz a banda Rice a banda	19,00
Fideua Fideua	19,00
Rossejat Rossejat	19,00
Arroz campero con solomillo Rice of field with sirloin	26,00
Arroz con bogavante Rice with lobster	29,00



Pan 2,40€ p.p. | Bread 2,40€ p.p
Consulte Nuestra Carta de Alérgenos
Consult Alergens Menu

CARNES | Meats

Butifarra de alpicat con mongetes Alpicat's sausage with "mongetes"	18,75
Conejo a la parrilla con ali-oli Rabbit to the ember with ali-oli	18,75
Entrecot a la parrilla Entrecote to the ember	24,50
Solomillo a la parrilla (cabrales o pimienta) Sirloin to the ember, cheese cabrales or pepper sauce	27,50
Escalopines de ternera Veal steak	26,50
Chuletitas de lechal Lamb chops	24,00
Rabo de toro estofado Bull tail stewed	21,00
Canelones a la catalana Catalonian cannelloni	19,90
Manitas de cerdo rellenas de caracoles Snails stuffed pig trotters	21,50
Carrillada de ibérico estofada Pork cheeks stewed	22,50
Chuletón de vaca mayor (2 personas) T-bone of ox (2 person)	70,00

NUESTRA CUCHARA | Our Spoon

Pochas con almejas Beans with clams	20,00
Alubias rojas con rabo de toro Red beans with bull tail	19,25
Garbanzos con chipirones Chickpeas with small squids	20,00
Fideos con almejas Noodles with clams	19,50
Callos a la madrileña Tripe in hot spicy sauce	18,50
Fabada Fabadas	21,00



Pan 2,40€ p.p. | Bread 2,40€ p.p
Consulte Nuestra Carta de Alérgenos
Consult Alergens Menu

PESCADOS | Fishes

Bacalao con ajetes al horno 23,75 Cod with fresh garlic to oven	Alcachofas con almejas 22,75 Artichokes with clams
Bacalao a la catalana 23,75 Catalonian cod	Merluza al gusto 24,25 Hake your taste
Bacalao llauna 23,75 Llauna cod	Chipirones encebollados en salsa 21,50 Small squids in onion sauce
Bacalao "Casa Jorge" 23,75 "Casa Jorge" cod	Cazuela de pescado (precio por persona) 29,00 Casserole of fish (price per person)
Bacalao con ajos confitados 23,75 Cod with preserved garlic	

POSTRES | Desserts

Tartín de manzana 9,50 Apple cake
Crema catalana 7,50 Catalonian cream
Tarta de queso 7,50 Cheese cake
Sorbete de limón al cava 6,00 Various sorbets
Tarta del día 7,50 Cake of day
Fruta del tiempo 5,50 Seasonal fruit

BEBIDAS | Drinks

Caña small beer 4,00
Doble de cerveza double beer 5,50
Refrescos soda 4,00
Copa de vino de la casa house wine glass 5,00
Zumo de naranja orange juice 6,00
Tónica premium (suple.) premium tonic (suppl.) 1,00
Agua 1l. Water 1l. 3,90
Agua con gas Vichy 1l. Vichy water 1l. 4,80
Café coffee 2,90
Infusiones infusions 2,90
Combinados nacional national combined 9,20
Combinados importación combined imports 10,50
Ginebras premium premium gins 12,00
Ron reserva rum reserve 14,00
Whisky reserva whisky reserve 15,00
Brandy 10,90
Larios 1866 18,00
Torres 20 14,00

VINOS DE JEREZ

Néctar	Copa
Solera 1847	4,00
Tío Pepe	4,00
Leonor	4,30
	6,00

BLANCOS

D.O. RUEDA

Beronia	Botella
Vega - Reina	19,50
Marqués de Riscal	19,50
José Pariente	23,50
	23,00

D.O. RÍAS BAIXAS (Albariños)

Martin Codax	23,50
Lusco	24,80
Terras Gaudas	25,00
Pazo de San Mauro	26,00

D.O. RIBEIRO

Viña Costeira	20,00
---------------	-------

D.O. VALDEORRAS

Maruxa (Godello)	23,00
------------------	-------

D.O. PENEDES

Viña Esmeralda	24,00
Waltraud	30,00

ROSADOS

D.O. CATALUNYA

Marqués de Monistrol	Botella
Torres de Casta	18,50
	19,00

D.O. NAVARRA

Chivite	20,00
---------	-------

TINTOS

D.O. RIOJA CRIANZA

Beronia	Botella
Cune	19,00
Montecillo	19,50
Viña Real	19,50
Marqués de Cáceres	22,00
Campillo	25,00
Montecillo Edición Limitada	27,00
Muga	26,00
	36,00

D.O. RIOJA RESERVA

Beronia	29,00
Marqués de Vargas	37,50
Contino	39,00
Imperial	39,00

D.O. RIBERA DEL DUERO JOVEN

Figuero 4 Roble	23,00
Colección 880	23,50

D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA

HZ 20	24,00
Trus Crianza	26,00
Figuero 12	28,00
Cuesta Roa 940	27,00
Dominio de Fournier	28,00
Conde de San Cristóbal	30,00
Emilio Moro	37,50
Arzuaga	35,50
Bosque de Matasnos	49,50
Tomás Postigo	49,00
Malleolus	53,50
Pago de Carraovejas	56,00
Aalto	68,00

V.T. CASTILLA LEÓN

Mauro	52,00
-------	-------

D.O. TORO

San Román	50,00
-----------	-------

V.T. CÁDIZ

Finca Moncloa	28,00
---------------	-------

MADRID

Tejoneras Alta Selección	28,00
--------------------------	-------

D.O. PRIORATO

Salmos	38,00
Las Terrasses	54,00

D.O. CATALUNYA

Marqués de Monistrol	19,00
----------------------	-------

CAVA

	Botella
Marqués De La Concordia	21,00
Comte De Subirats Brut Nature	22,50
Roger Goulart	24,50
Juve Camps	35,00
Gramona Imperial	48,00
Albert De Vilarnau	48,00

CHAMPAGNE

	Botella
Mumm Cordon Rouge	60,00
Drappier	62,00
Moët & Chandon Brut	80,00
Deutz	80,00



Consulte aquí nuestra CARTA DE VINOS

CALÇOTADA

50,00€ P.P.
Mínimo 2 personas

PRIMEROS PARA COMPARTIR | Entrees to share

Pa amb Tomaca Bread with tomato

Surtidos de Embutidos Catalanes Assortment of catalonian sausages

Esqueixada de Bacalao Esqueixada cod

Escalivada de Verduras Orchard escalivada

Calçots con Salsa Romesco Calçot with romesco sauce

GRAN PARRILLADA DE | Great grill gives

Conejo a la parrilla con Ali-Oli Rabbit to the ember with ali-olí

Chuletitas de Lechal Lamb chops

Butifarra de Alpícat con "Mongetes" Alpícat's sausage with Mongetes

A ELEGIR POSTRE O CAFÉ | To choose dessert or coffee

Crema Catalana Catalanian creme o **Sorbete de Limón** Lemon Sorbet

1 Botella Vino o Cava por cada 2 Personas

1 Bottle of wine or cava for 2 persons

MENÚ Especial Arroces

50,00€ P.P.
Mínimo 2 personas

PRIMEROS PARA COMPARTIR | Entrees to share

Pa amb Tomaca Bread with Tomato

Setas Empanadas Breaded Mushrooms

Embutidos Catalanes Catalanian sausages

Ensalada de Tomate con Trigueros y Jamón

Tomato Salad with Asparagus and Ham

ARROCES A ELEGIR | Rice to choose

Negro, A banda, Verduras, Fideuá, Rossejat, Conejo y Caracoles, Bogavante

Black, A banda, Vegetables, Fideua, Rossejat, Rabbit and Snails, Lobster

A ELEGIR POSTRE O CAFÉ | To choose dessert or coffee

Crema Catalana Catalanian creme o **Sorbete de Limón** Lemon Sorbet

1 Botella Vino o Cava por cada 2 Personas

1 Bottle of wine or cava for 2 persons



Pan 2,40€ p.p. | Bread 2,40€ p.p

Consulte Nuestra Carta de Alérgenos

Consult Alergens Menu