

CAN GLUIS

DES DE 1929





CAN LLUIS



DES DE 1929
CUINA CATALANA TRADICIONAL

ALLEUJAMENT DEL DOL

Alleujament del dol.

Donar vida al que semblava adormit.

Recordar.

Un temps — en aquest passat infinit i icònic —

Casa.

Caliu.

Llar.

Avui es torna a gaudir.

Les parets conserven històries que ens fan viatjar:

a altres mons, a altres temps, a un lloc.

On la cuina esdevé memòria d'una ciutat,

el seu segell d'identitat.

La cultura no s'esborra mentre en puguem navegar el sabor.

El xup-xup, la tradició, elaborem sentiments.

A Can Lluís, en un sol instant,

un mos et transporta

al lloc on vas ser —

i on tornaràs a ser feliç.*.

**Autor: Frank Ferrero*



Barcelona 1929

CAN LLUÍS

Al cor del barri del **Raval** de Barcelona, a la cantonada dels carrers de la Cera i Reina Amàlia, l'any **1929** va obrir les portes una modesta fonda. Pocs podien imaginar aleshores que estava destinada a convertir-se en la llegendària **Can Lluís**.

Nascuda de l'herència de l'antiga taverna **Can Mosques** — anomenada així pels barrils de bacallà en salaó que atreien eixams de mosques, el restaurant va prendre forma entre rajoles verdes i taules senzilles de fusta. Des dels primers dies, a la seva cuina hi bullia l'essència de la cuina catalana de sempre: el contundent **cap i pota**, els **cargols estofats**, els **canelons amb aroma de Nadal** i les **botifarres rústiques**, plats sense artificis però fets amb devoció.

Amb el pas dels anys, les parets de **Can Lluís** van anar absorbint les històries de la ciutat. El **1946**, una tragèdia va colpir el local: **una bomba va explotar** al menjador, deixant cicatrius al terra que encara avui són testimonis silenciosos del passat convuls de Barcelona. I, malgrat tot, la vida va continuar. Als anys seixanta i setanta, el restaurant es va convertir en refugi de la Barcelona bohèmia: escriptors com **Manuel Vázquez Montalbán**, companyies de teatre, músics i llargues converses omplien l'espai. Les guitarres ressonaven, i entre aquestes parets va néixer la **rumba catalana**, el ritme que **Peret i els seus companys** portarien molt més enllà del barri.

Les taules de **Can Lluís** han estat testimonis de moments infinits: els primers anys d'un **jove Leo Messi** a la ciutat, debats interminables al voltant d'unes copes de vi, rialles i cançons espontànies, tot acompanyat pel suau xup-xup de les olles a la cuina. Ha estat casa de veïns, refugi d'artistes, un lloc on les tradicions es transmetien sense soroll i on el menjar senzill es convertia en memòria compartida.

La ciutat va canviar. El temps va avançar. Però **Can Lluís** va romandre fidel a si mateixa, guardant les mateixes receptes que es cuinen **des del 1929** i la mateixa calidesa que convida a tornar-hi una vegada i una altra.

Avui, com fa gairebé un segle, l'aire encara fa olor de **pa amb tomàquet**, d'**anxoves del Cantàbric** i de **croquetes casolanes**. Les parets continuen xiuxiuejant històries, i en cada mos s'hi conserva un tros de la **Barcelona eterna**.





PER PICAR ABANS DE DINAR



TRADICIÓ DE FONDA DES DELS ANYS TRENTA

Gilda d'anxova feta a casa

Clàssic bohemi del Raval

3,20 €

Llonganissa artesana d'en Pannon

Herència pagesa

3,50 €

Paté de campanya amb torrodetes

4,50 €

Olivetes variades

3,50 €

Anxoves del Cantàbric OO

Record de les antigues bótes

2,20 € / filet

Pa de coca amb tomàquet

Company etern de les tertúlies

4,20 €

Panet individual

1,90 €

Pa sense gluten

1,90 €

PER COMPARTIR

Amanida de tomàquet amb ventresca, oliva gordal i piparres

14,50 €

Esqueixada de bacallà amb ceba de Figueres encurtida

14,00 €

Coca d'escalivada amb anxoves i olivada

Plat de mercat dels anys 50

13,50 €

Cargols guisats *Can Lluís*

Preferit de Peret i la rumba catalana

18,90 €

Calamar nacional a l'andalusa

14,50 €

Garotes gratinades

Especialitat i preferit del xef

4,70 € / unitat

Croquetes casolanes

Pernil o pollastre

2,80 € / unitat

Croquetes casolanes de gamba vermella

3,80 € / unitat

Bunyols de bacallà

Herència de les bótes de Can Mosques

6 unitats

9,50 €

Musclos al vapor amb cítrics i vi blanc

Frescor mediterrània

12,50 €

Steak tàrtar tradicional amb torradetes

Bohemi dels anys 60

21,50 €





PRINCIPALS



Caneló de pollastre rostit a la catalana

Clàssic nadalenc reciclat

15,00 €

Botifarra amb mongetes

Primer tast barceloní de Leo Messi, 2001

12,50 €

Mandonguilles amb sípia i pèsols

Plat mariner del vell Raval

16,50 €

Peus de porc guisats amb cargols

Guisat robust del vell Raval

22,20 €

Entrecot de vaca madurada durant 30 dies

Madurat, 350 g aprox

26,90 €

Filet de vaca amb salsa Café de París

Toc francès del bohemí barceloní

31,50 €

Cap i pota amb tripa i cigrons

Iconic des de 1929

Plat de cullera que elabora sentiments

17,50 €

Costelletes de cabrit arrebossades

Especialitat pagesa històrica

21,80 €

Llobarro obert a l'esquena amb all i bitxo

A l'estil de la Barceloneta

26,80 €

Bacallà amb samfaina i gratinat amb allioli

Homenatge a les antigues bótes de bacallà salat

22,50 €





POSTRES

Pa amb xocolata, oli i sal

Postre humil i etern

7,00 €

Pastís de formatge Can Lluís

Signatura de la casa

7,50 €

Crema catalana cremada amb carquinyolis

Clàssica des de 1929

6,50 €

Flam cremós casolà amb nata

7,00 €

Mel i mató

Pur camp català

6,00 €

Gelats artesans Sandro Desii

Sabors: Vainilla · Xocolata · Carquinyoli · Llimona ·

Mandarina

5,50 €

Gin Tonic

8,50 €

Irish coffe

9,50 €

VINS DOLÇOS (50 ml)

Dulce Mataró (Alella · Mataró)

9,00€

Mas Oller Malvasía de Sitges 2022 (Empordà)

7,00 €



Bon profit!

*On el xup-xup de la tradició continua elaborant sentiments,
des de 1929 fins avui.*

IVA inclòs

Consulteu al personal sobre al·lèrgens

