

CAN LLUIS

DES DE 1929



CAST



CAN LLUIS



DES DE 1929

COCINA CATALANA TRADICIONAL

ALIVIO DE LUTO

Alivio de luto, darle la vida a lo muerto, recordar.

Que un tiempo, en este pasado infinito, icónico.

Casa.

Caliu.

Hogar.

Hoy se vuelve a disfrutar.

Las paredes son la historia que nos lleva de viaje
a otros mundos, al lugar.

Donde la cocina se hace memoria de una ciudad, su sello de identidad.

La cultura no se borra si aún podemos navegar por su sabor.

El "xup xup", la tradición, elaborar sentimientos.

En Can Lluís en un instante te transportas
a un bocado donde fuiste y seras feliz*.

**Autor: Frank Ferrero*



CAN LLUÍS

En el corazón del barrio del **Raval** de Barcelona, en la esquina de las calles de la Cera y Reina Amàlia, en el **año 1929** abrió sus puertas una modesta fonda. Pocos podían imaginar entonces que estaba destinada a convertirse en la legendaria **Can Lluís**.

Nacida de la herencia de la antigua taberna **Can Mosques** —llamada así por los barriles de bacalao en salazón que atraían enjambres de moscas, el restaurante tomó forma entre azulejos verdes y sencillas mesas de madera. Desde los primeros días, en su cocina hervía la esencia de la cocina catalana de siempre: el contundente “**cap i pota**”, los **caracoles estofados**, los **canelones con aroma de Navidad** y las **rústicas butifarras**, platos sin artificios, pero elaborados con devoción.

Con el paso de los años, las paredes de **Can Lluís** fueron absorbiendo las historias de la ciudad. En **1946**, una tragedia sacudió el local: **una bomba explotó en el comedor**, dejando cicatrices en el suelo que aún hoy son testigos silenciosos del pasado convulso de Barcelona. Y, pese a todo, la vida continuó. En los años sesenta y setenta, el restaurante se convirtió en refugio de la **Barcelona bohemia**: escritores como **Manuel Vázquez Montalbán**, compañías de teatro, músicos y largas conversaciones llenaban el espacio. Las guitarras resonaban y, entre estas paredes, **nació la rumba catalana**, el ritmo que **Peret y sus compañeros** llevarían mucho más allá del barrio.

Las mesas de **Can Lluís** han sido testigo de momentos infinitos: los primeros años de un **joven Leo Messi** en la ciudad, debates interminables alrededor de unas copas de vino, risas y canciones espontáneas, todo acompañado por el suave **xup-xup** de las ollas en la cocina. Ha sido casa de vecinos, refugio de artistas, un lugar donde las tradiciones se transmitían sin estridencias y donde la comida sencilla se convertía en **memoria compartida**.

La ciudad cambió. El tiempo avanzó. Pero **Can Lluís** permaneció fiel a sí misma, guardando las mismas recetas que se cocinan **desde 1929** y la misma calidez que invita a regresar una y otra vez.

Hoy, como hace casi un siglo, el aire sigue oliendo a **pan con tomate**, a **anchoas del Cantábrico** y a **croquetas caseras**. Las paredes continúan susurrando historias y, en cada bocado, se conserva un fragmento de la **Barcelona eterna**.





PARA PICAR ANTES DE COMER



TRADICIÓN DE FONDA DESDE LOS AÑOS TREINTA

Gilda de anchoa hecha en casa

Clásico bohemio del Raval

3,20 €

Llonganissa

Herencia campesina

3,50 €

Aceitunas variadas

3,50 €

Paté de campaña casero con tostadas

crujientes

4,50 €

Anchoas del Cantábrico OO

Recuerdo de las antiguas barricas

2,20 € / filete

Pan de coca con tomate

Compañero eterno de las tertulias

4,20 €

Pan individual

1,90 €

Pan sin gluten

1,90 €

PARA COMPARTIR

Ensalada de tomate con ventresca, aceituna

gordal y piparras

14,50 €

Esqueixada de bacalao con cebolla de

Figueres acurtida

14,00 €

Coca de escalivada con anchoas y olivada

Plato de mercado de los años 50

13,50 €

Steak tartar tradicional con tostaditas

Bohemio de los años 60

21,50 €

Buñuelos de bacalao

Herencia de las barricas de Can Mosques

6 unidades

9,50 €

Croquetas caseras

Jamón o pollo

2,80 € / unidad

Croquetas caseras de gamba roja

3,80 € / unidad

Garotas gratinadas

Especialidad y favorito del chef

4,70 € / unidad

Caracoles guisados Can Lluís

Favoritos de Peret y la rumba catalana

18,90 €

Mejillones al vapor con cítricos y vino blanco

Frescura mediterránea

12,50 €

Calamares a la andaluza

14,50 €





PRINCEPALES



Canelón de pollo asado a la catalana

Clásico navideño reciclado

15,00 €

Butifarra con judías

Primera cata barcelonesa de Leo Messi, 2001

12,50 €

Albóndigas con sepia y guisantes

Plato marinero del viejo Raval

16,50 €

Pies de cerdo guisados con caracoles

Guiso robusto del viejo Raval

22,20 €

Entrecot de vaca madurada 30 días

350 g aprox

26,90 €

Filete de vaca con salsa Café de París

Toque francés del bohemio barcelonés

31,50 €

“Cap i pota” con tripa y garbanzos

Icónico desde 1929

Plato de cuchara que elabora sentimientos

17,50 €

Costillas de cabrito rebozadas

Especialidad campesina histórica

21,80 €

Lubina abierta a la espalda con ajo y guindilla

Al estilo de la Barceloneta

26,80 €

Bacalao con samfaina y gratinado con allioli

Homenaje a las antiguas barricas de bacalao salado

22,50 €





POSTRES

Pan con chocolate, aceite y sal

Postre humilde y eterno

7,00 €

Tarta de queso de Can Lluís

Signatura de la casa

7,50 €

Crema catalana quemada con carquinyolis

Clásico desde 1929

6,50 €

Flan cremoso casero con nata

7,00 €

Mel i mató

Puro campo catalán

6,00 €

Helados artesanos Sandro Desii

Sabores: Vainilla · Chocolate · Carquiñoli · Limón ·

Mandarina

5,50 €

Gin Tonic

8,50 €

Irish coffe

9,50 €

VINOS DULCES (50 ml)

Dulce Mataró (Alella · Mataró)

9,00€

Mas Oller Malvasía de Sitges 2022 (Empordà)

7,00 €

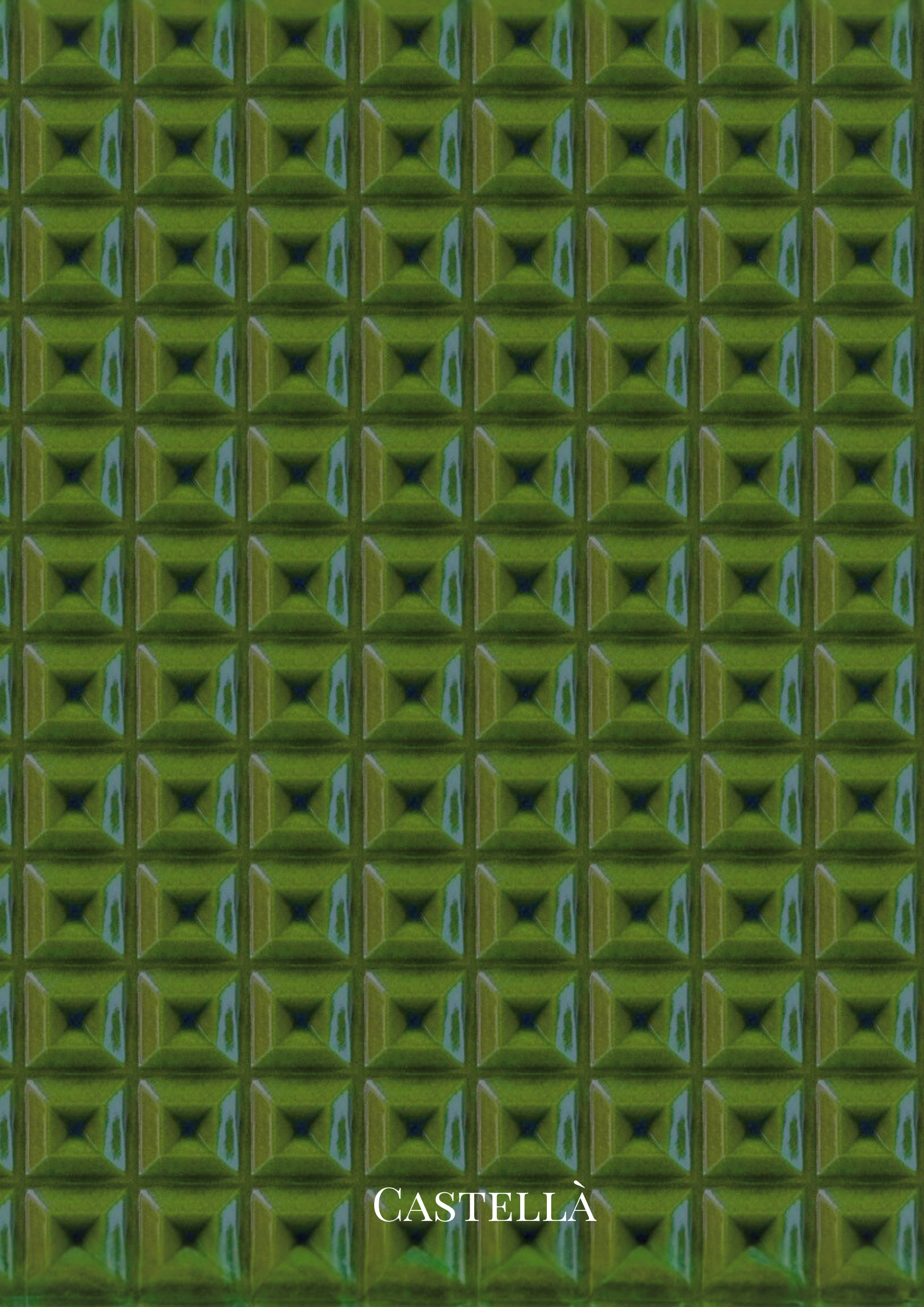


Buen provecho!

*Donde el chup-chup de la tradición sigue elaborando sentimientos,
desde 1929 hasta hoy.*

IVA incluido

Consultar al personal sobre alérgenos



CASTELLÀ