CAN LLUIS

DESDE 1929



CAN LLUIS

DESDE 1929

COCINA CATALANA TRADICIONAL

ALIVIO DEL DUELO

Alivio del duelo.
Dar vida a lo que parecía dormido.
Recordar.
Un tiempo — en este pasado infinito e icónico —
Casa.
Calidez.
Hogar.
Hoy se vuelve a disfrutar.
Las paredes guardan historias que nos hacen viajar:
a otros mundos, a otros tiempos, a un lugar.
Donde la cocina se vuelve memoria de una ciudad,
su sello de identidad.
La cultura no se borra mientras podamos navegar su sabor.
El chup-chup, la tradición, elaboramos sentimientos.
En Can Lluís, en un solo instante,
un bocado te transporta
al lugar donde fuiste —
y donde volverás a ser feliz.*

*Autor: Frank Ferrero



Barcelona 1929

CAN LLUÍS

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

Heredero 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 **butifarras rústicas**, platos sin artificios pero hechos 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 estalló** en el comedor y dejó cicatrices en el suelo que aún hoy son testigos silenciosos del convulso pasado de Barcelona. Y, a pesar de todo, la vida siguió. 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 testigos de momentos infinitos: los primeros años de **un joven Leo Messi** en la ciudad, debates interminables en torno a unas copas de vino, risas y canciones espontáneas, todo acompañado por el suave chup-chup de las ollas en la cocina. Ha sido casa de vecinos, refugio de artistas, un lugar donde las tradiciones se transmitían sin ruido y donde la comida sencilla se convertía en memoria compartida.

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

Hoy, como hace casi un siglo, el aire todavía huele a **pan con tomate, anchoas de L'Escala y croquetas caseras**. Las paredes siguen susurrando historias, y en cada bocado se conserva un pedazo de la **Barcelona eterna**.



PARA PICAR ANTES DE COMER

Aceitunas variadas
3,50 €

Gilda de anchoa hecha en casa
(Clásico bohemio del Raval)
3,20 €

Anchoas de L'Escala
(Recuerdo de los antiguos toneles)
3,30 € por unidad (2 filetes)

Longaniza artesana de Pannon
(Herencia payesa)
3,50 €

Paté de campaña con tostaditas
4,50 €

PAN

Panecillo individual
1,90 €

Pan sin gluten
2,50 €

Pan de coca con tomate
(Compañero eterno de las tertulias)
4,20 €

PARA COMPARTIR

Coca de escalivada con anchoas y olivada
(Plato de mercado de los años cincuenta)
14,00 €

Ensalada de tomate con ventresca, aceituna gordal y piparras
14,50 €

Esqueixada de bacalao Gardell con cebolla de Figueres y tomate de colgar
16,00 €

Steak tartar tradicional con tostaditas
(Bohemio de los años sesenta)
21,50 €

Croquetas caseras de jamón
3,20 € por unidad

Croquetas caseras de gamba roja
3,80 € por unidad

Erizos de mar gratinados
(Especialidad y favorito del chef · Mínimo 2 unidades)
4,70 € por unidad

Buñuelos de bacalao
(Herencia de los toneles de Can Mosques · 6 unidades)
10,50 €

Mejillones al vapor con cítricos y vino blanco
(Frescor mediterráneo)
12,50 €

Calamar nacional a la andaluza con mayonesa cítrica
16,50 €

Caracoles guisados Can Lluís
(El preferido de Peret y la rumba catalana)
18,90 €

PRINCIPALES

CARNE Y TIERRA

Butifarra ibérica artesana con alubias de Santa Pau y alioli
(Primer bocado barcelonés de Leo Messi)
13,50 €

Albóndigas con sepia y guisantes
(Plato marinero del viejo Raval)
16,50 €

Meloso de cerdo a baja temperatura con setas y parmentier de patata
(Cocción lenta y sabor de fonda)
22,00 €

Cabrito de Rasquera rebozado
(Producto de proximidad de las Terres de l'Ebre)
23,00 €

Entrecot de vaca madurada 30 días
(Con hueso · 370–400 g aprox.)
28,90 €

Canelón de pollo asado a la catalana con ciruelas, orejones y piñones
(Clásico navideño de aprovechamiento)
15,00 €

Cap i pota con chistorra y garbanzos de Sant Antoni
(Icónico desde 1929 · Plato de cuchara que elabora sentimientos)
18,50 €

Manitas de cerdo guisadas con caracoles
(Guiso de fonda, intenso y tradicional)
22,50 €

Terrina de cordero del Empordà con higos secos y salsa de membrillo
(Pastoreo diario, selección Cusins)
27,50 €

Solomillo de vaca con salsa Café de París
(Toque francés del bohemio barcelonés)
31,50 €

Berenjena trufada con queso ahumado, tomate seco y piñones
(Aromas de bosque y Mediterráneo)
16,00 €

PESCADO Y MARISCO

Lomo de bacalao Gardell con samfaina y alioli
(Homenaje a los antiguos toneles de bacalao salado)
25,00 €

Suquet de rape con mejillones y gamba roja
(Chup-chup marinero de la cocina catalana)
29,00 €

Lubina a la espalda con ajo y guindilla
(Al estilo de la Barceloneta)
26,80 €

Arroz Can Lluís de los jueves
(Productos de temporada y de mercado · Solo los jueves · Mínimo 2 personas)
Precio por persona según propuesta semanal

Plato vegetariano

POSTRES

DE LA CASA

Pan con chocolate, aceite y sal
(Un dulce humilde y eterno)
7,00 €

Mató de cabra de Rasquera con mermelada de calabaza y nueces
(Puro campo catalán)
6,50 €

Crema catalana quemada con carquinyolis artesanos de La Sénia
(Tradición de las Terres de l'Ebre)
6,50 €

Flan cremoso casero con nata
6,50 €

Tarta de queso Can Lluís
(Firma de la casa)
7,50 €

Sandokan Can Lluís
(Flan casero, helado de chocolate, almendras tostadas y Cointreau)
9,00 €

HELADOS

Helados artesanos Sandro Desii
(Sabores: vainilla · chocolate · carquinyoli · limón · mandarina)
5,50 €

VINOS DULCES · 50 ML

Dolç Mataró
Alella · Mataró
9,00 €

Mas Oller Malvasia de Sitges 2022
Empordà
7,00 €

COPAS

Gin tonic
8,50 €

Irish coffee
9,50 €

¡Buen provecho!

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

IVA incluido

Consulte al personal sobre alérgenos