



BARCELONETA



LA NOSTRA CUINA

Al costat del mar, al Port Vell, una de les zones de més bellesa i privilegi de la Barcelona d'avui, es troba el Restaurant Barceloneta.

Amb els seus originals espais interiors i la seva gran terrassa amb vistes al mar, s'ha convertit en el marc ideal per a gaudir d'una inoblidable cita amb l'autèntica gastronomia mediterrània

El Restaurant Barceloneta ofereix una variada oferta de cuina marinera, d'excel·lent qualitat.



Presentem plats elaborats amb productes de màxima qualitat respectant el seu origen i temporalitat.





ELS NOSTRES

MENÚS

2018

Català



Nº1

MENÚ

PICA PICA DE

Anxoves d' Ondarroat macerades

Salmó marinat amb anet

Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet i ceba

Croquetes de pernil i pollastre

“Rabas” (potes de calamar) a la malagenya

Coca del “Maresme” torrada amb tomàquet de penjar

SEGON A ESCOLLIR

Paella del Moll del Rellotge

Suprema de lluç Santurce amb patata al forn

Filet de bou a la graella

Salmó a la planxa amb sal grossa

POSTRES A ESCOLLIR

Crema Catalana

Sopa de fruits del bosc amb gelat de iogurt

Braç de gitano de nata amb maduixetes

Pinya natural

BEGUDES

Blanc Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Cèrvoles Colors (Celler la Cantonella)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors
sol·licitar cotització personalitzada



Nº2

— MENÚ —

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Seitons arrebossats

Pop a la gallega

Bunyols de bacallà

Coca del “Maresme” torrada amb tomàquet de penjar

Tapa d'arròs de carn i verdures del temps

SEGON A ESCOLLIR

Tataki de tonyina amb “salmorejo”

Bacallà a la llauna

Filet de bou a la graella

Costelletes de cabrit a la milanesa

POSTRES A ESCOLLIR

Tiramisú

Gelat de coco amb fons de crema catalana

Sorbet de llimona

Mousse de xocolata

BEGUDES

Blanc Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Gran Feudo Edición Roble (Bodegas Chivite)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors
sol·licitar cotització personalitzada



Nº3

— MENÚ —

PICA PICA DE

Bacallà esqueixat

Foie d'ànec natural

Calamars a la romana

Escopinyes a la planxa

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa d'arròs negre amb sípia

SEGON A ESCOLLIR

"Tartar" de gamba fresca amb fons de patata

Filet de bou a la graella

Llom de tonyina a la planxa amb espàrrecs i alls tendres

Morro de bacallà amb samfaina

POSTRES A ESCOLLIR

Mousse de iogurt grec amb fruits vermells

Lingot cremós de xocolata

Gelat de cafè Illy

Pastís de crema amb fruites

BEGUDES

Blanc Ànima de Raimat (Raimat)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre La Vendimia (Palacios Remondo)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors

sol·licitar cotització personalitzada



Nº4

– MENÚ –

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Amanida de llagostins

Tempura de verduretes

Calamarsets i gambes saltades a l'allet

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa de paella Moll del Relotge (peix i marisc)

SEGON A ESCOLLIR

Llenguado a la planxa

Filet de bou a la graella

Suquet de rap amb patates

Espatlleta de cabrit al forn

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de coco amb fons de crema catalana

Mousse de xocolata Valrona

Canyes de crema

Pinya natural

BEGUDES

Blanc Ànima de Raimat (Raimat)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre La Vendimia (Palacios Remondo)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors
sol·licitar cotització personalitzada



Nº5

– MENÚ –

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Salpicó de llamàntol del Cantàbric

Calamars a la romana

“Tartar” de llobarro a la manera d’en Ramón

Gambes fresques a l’allet

Coca del “Maresme” torrada amb tomàquet de penjar

SEGON A ESCOLLIR

Filet de bou amb foie

Turbot a la planxa o santurce

POSTRES A ESCOLLIR

Brownie de la casa amb bombó de xocolata

Gelat d’avellanes

Maduixetes al gust

Sorbet de marc de champagne

BEGUDES

Blanc Ànima de Raimat (Raimat)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre La Vendimia (Palacios Remondo)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors
sol·licitar cotització personalitzada



TAPES

- MENÚ -

TAPES

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Anxoves d' Ondarroa Macerades

Pernil ibèric de gla

Calamarsets a l'andalusa

"Tartar" de tonyina

Pop a la gallega

Bunyols de bacallà

Bomba picant de la Barceloneta

Paella del "Moll del Relotge"

Daus de filet al pebre

Brotxeta de rap orly

Montadito de foie al Porto

POSTRES

Pinya natural

Carquinyolis amb moscatell o vi ranci

Canyes farcides de crema

Pastís de xocolata amb crema i grosella

BEGUDES

Blanc Ànima de Raimat (Raimat)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre La Vendimia (Palacios Remondo)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions

Mínim 20 comensals, per a grups inferiors
sol·licitar cotització personalitzada



NENS

- MENÚ -

PICA PICA DE

Croquetes de pollastre i pernil

Calamarsets a l'andalusa

Formatge manxego

Patates xips

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa milanesa amb patates fregides

Macarrons bolonyesa

Suprema de lluç a la romana

Canelons de la casa

Pollastre amb patates fregides

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de vainilla i xocolata

Crema catalana

BEGUDES

Aigua o refresc



VEGETARIÀ

- MENÚ -

PICA PICA DE

Escalivada de verdures

Espàrrecs verds a la graella

Amanida verda

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

SEGON A ESCOLLIR

Variat de verdures a la graella

Paella d'arròs amb verduretes de temporada

POSTRES A ESCOLLIR

Fruita del temps

Gelat de mango

BEGUDES

Blanc Ànima de Raimat (Raimat)

Rosat Chivite Las Fincas Lías(Bodegas Chivite)

Negre La Vendimia (Palacios Remondo)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



SALONS PRIVATS

El restaurant disposa de salons privats per a grups i esdeveniments especials, com poden ser coffe breaks, reunions de treball o banquets.

La segona planta consta de 4 salons privats a la segona planta que poden combinar-se, fins a transformar-se en un de sol.

A l'hivern la capacitat dels salons és de 20 a 190 comensals i a l'estiu s'arriba fins als 320, ja que s'utilitzen també les grans terrasses amb vistes al mar.

Tenim a la seva disposició un equip multimèdia.





For reservations:

info@restaurantbarceloneta.com

T. 93 221 21 11

EL GRUP - RESERVES



BARCELONETA

C/ L'Escar 22, 08039 Barcelona

Telèfon i fax: **932 212 111**

Obert tots els dies de l'any | Horari de Cuina ininterromput de 13:00h a 00:00h

Aparcament gratuït



L'OLIVE

C/ Balmes, 47 08007 Barcelona

Tel: **934 521 990** | info@restaurantlolive.com

Obert tots els dies de l'any

Horari de cuina de 13:00h a 16:00h i de 20:00h a 23:30h

Aparcament gratuït per als nostres clients



PACO MERALGO

C/ Muntaner, 171 08036 Barcelona

Tel: **934 309 027**

Horari de cuina: de 13:00h a 16:00h i de 20:00h a 00:30h

Obert tots els dies de l'any excepte el 25 de Desembre.



BARCELONAMILANO

C/ Villarroel, 190 -192 08036 Barcelona

Tel: **934 307 279** | Fax. 934 194 639 | Mov: 682 091 102|

info@restaurantbarcelonamilano.com

Horari de cuina: De dilluns a diumenge de 13:00h a 16:00h i de 20:00h a 23:30h

Obert tots els dies de l'any



BAR CAÑETE

C/ de la Unió, 17 08001 Barcelona

Tel: **932 703 458** | reservas@barcanete.com

Horari de cuina: de 13:00h a 24:00h

Diumenges tancat