



**BARCELONETA**



# NUESTRA COCINA

Junto al mar, en el Port Vell, en una de las zonas de mayor belleza y privilegio de la Barcelona de hoy, se encuentra el Restaurant Barceloneta.

Con sus originales espacios interiores y su gran terraza con vistas al mar, se ha convertido en el marco ideal para disfrutar de una inolvidable cita con la auténtica gastronomía mediterránea.

El Restaurante Barceloneta ofrece una variada oferta de cocina marinera, de excelente calidad.



Presentamos platos elaborados con productos de máxima calidad respetando su origen y temporalidad.





NUESTROS

# MENÚS

# 2018

CASTELLANO



Nº1

— MENÚ —

**PICA PICA DE:**

Anchoas de Ondarroa maceradas

Salmón marinado con eneldo

Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla

Croquetas de jamón y pollo

Rabas a la malagueña

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

**SEGUNDO A ELEGIR**

Paella de “Moll del Rellotge”

Suprema de merluza Santurce con patata panadera

Solomillo de buey a la parrilla

Salmón a la plancha con sal gorda

**POSTRE A ELEGIR**

Crema Catalana

Sopa de frutos del bosque con helado de yogurt

Brazo de gitano de nata con fresitas

Piña natural

**BEBIDAS**

Blanco Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Cèrvoles Colors (Celler la Cantonella)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada



# Nº2

— MENÚ —

## **PICA PICA DE**

Jamón ibérico de bellota

Boquerones rebozados

Pulpo a la gallega

Buñuelos de bacalao

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

Tapa de arroz de carne y verduras del tiempo

## **SEGUNDO A ELEGIR**

Tataki de atún con salmorejo

Bacalao “a la llauna”

Solomillo de buey a la parrilla

Costillitas de cabrito a la milanesa

## **POSTRE A ELEGIR**

Tiramisú

Helado de coco con fondo de crema catalana

Sorbete de limón

Mousse de chocolate

## **BEBIDAS**

Blanco Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Gran Feudo Edición Roble (Bodegas Chivite)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada



# Nº3

— MENÚ —

## PICA PICA DE

Bacalao “esqueixat”

Foie de pato natural

Calamares a la romana

Berberechos de las Rias a la plancha

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

Tapa de arroz negro con sepia

## SEGUNDO A ELEGIR

Tartar de gamba fresca con fondo de patata

Solomillo de buey a la parrilla

Lomo de atún a la plancha con espárragos y ajos tiernos

Morro de bacalao con sanfaina

## POSTRE A ELEGIR

Mousse de yogurt griego con frutos rojos

Lingote cremoso de chocolate

Helado de café Illy

Tarta de crema con frutas

## BEBIDAS

Blanco Ànima de Raimat (Raimat)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Vendimia (Palacios Remondo)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada



# Nº4

— MENÚ —

## **PICA PICA DE**

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de langostinos

Tempura de verduritas

Calamarcitos y gambas salteados al ajillo

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

Tapa de paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)

## **SEGUNDO A ELEGIR**

Lenguado a la plancha

Solomillo de buey a la parrilla

“Suquet” de rape con patatas

Espaldita de cabrito al horno

## **POSTRE A ELEGIR**

Helado de coco con fondo de crema catalana

Mousse de chocolate Valrona

Cañas de crema

Piña natural

## **BEBIDAS**

Blanco Ànima de Raimat (Raimat)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Vendimia (Palacios Remondo)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada



# Nº5

## MENÚ

### PICA PICA DE

Jamón ibérico de bellota

Salpicón de bogavante del Cantábrico

Calamares a la romana

Tartar de lubina a la manera de Ramón

Gambas frescas al ajillo

Coca del "Maresme" tostada con tomate de colgar

### SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de buey con foie

Rodaballo a la plancha o Santurce

### POSTRE A ELEGIR

Brownie de la casa con bombón de chocolate

Helado de avellanas

Fresitas al gusto

Sorbete de marc de champagne

### BEBIDAS

Blanco Ànima de Raimat (Raimat)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Vendimia (Palacios Remondo)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada

---





# TAPAS 1

- MENÚ -

## TAPAS

Coca del "Maresme" tostada con tomate de colgar

Anchoas de Ondarroa Maceradas

Jamón ibérico de bellota

Calamarcitos a la andaluza

\*\*\*

Tartar de atún

Pulpo a la gallega

Buñuelos de bacalao

Bomba picante de la Barceloneta

Paella del "Moll del Relotge"

Dados de solomillo a la pimienta

Brocheta de rape orly

Montadito de foie al oporto

## POSTRES

Piña natural

Carquiñolis con moscatel o vino rancio

Cañas rellenas de crema

Pastel de chocolate con crema y grosella

## BEBIDAS

Blanco Ànima de Raimat (Raimat)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Vendimia (Palacios Remondo)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

Menús a partir de 20 comensales, para grupos inferiores  
solicitar cotización personalizada



# NIÑOS 1

## - MENÚ -

### PICA PICA DE

Croquetas de pollo y jamón

Calamarcitos a la andaluza

Queso manchego

Patatas chips

Coca del "Maresme" tostada con tomate de colgar

### SEGUNDO A ELEGIR

Escalope milanesa con patatas fritas

Macarrones boloñesa

Suprema de merluza a la romana

Canelones de la casa

Pollo con patatas fritas

### POSTRE A ELEGIR

Helado de vainilla y chocolate

Crema catalana

### BEBIDAS

Agua o refresco

---



# VEGETARIANO

- MENÚ -

## PICA PICA DE

Escalivada de verduras

Espárragos verdes a la parrilla

Ensalada verde

Coca del "Maresme" tostada con tomate de colgar

## SEGUNDO A ELEGIR

Variado de verduras a la parrilla

Paella de arroz con verduritas de temporada

## POSTRE A ELEGIR

Fruta del tiempo

Helado de mango

## BEBIDAS

Blanco Ànima de Raimat (Raimat)

Rosado Chivite Las Fincas Lías (Bodegas Chivite)

Tinto La Vendimia (Palacios Remondo)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

---



# SALONES PRIVADOS

El restaurante dispone de salas privadas para grupos y eventos especiales, tales como coffe breaks, reuniones de trabajo o banquetes.

La segunda planta consta de 4 salones privados que pueden combinarse para ser uno solo.

En invierno la capacidad de los salones es de 20 a 190 comensales mientras que, en verano, aumenta a 320 utilizando las terrazas.

Tenemos a su disposición un equipo multimedia.





Para reservas contactar con:

[info@restaurantbarceloneta.com](mailto:info@restaurantbarceloneta.com)

T. 93 221 21 11

## EL GRUPO - RESERVAS

---



### BARCELONETA

C/ L'Escar 22, 08039 Barcelona

Teléfono y fax: **932 212 111** | [info@restaurantbarceloneta.com](mailto:info@restaurantbarceloneta.com)

Abierto todos los días del año | Horario de Cocina ininterrumpido de 13:00h a 00:00h

Aparcamiento gratuito



### L'OLIVE

C/ Balmes, 47 08007 Barcelona

Tel: **934 521 990** | [info@restaurantolive.com](mailto:info@restaurantolive.com)

Abierto todos los días del año

Horario de cocina de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 23:30h

Aparcamiento gratuito para nuestros clientes



### PACO MERALGO

C/ Muntaner, 171 08036 Barcelona

Tel: **934 309 027** | [info@restaurantpacomeralgo.com](mailto:info@restaurantpacomeralgo.com)

Horario de cocina: de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 00:30h

Abierto todos los días del año excepto el 25 de Diciembre.



### BARCELONAMILANO

C/ Villarroel, 190 -192 08036 Barcelona

Tel: **934 307 279** | Fax: 934 194 639 | Mov: 682 091 102 | [info@restaurantbarcelonamilano.com](mailto:info@restaurantbarcelonamilano.com)

Horario de cocina: De lunes a domingo de 13:00h a 16:00h y de 20:00h a 23:30h

Abierto todos los días del año

Aparcamiento cercano al establecimiento



### BAR CAÑETE

C/ de la Unió, 17 08001 Barcelona

Tel: **932 703 458** | [reservas@barcanete.com](mailto:reservas@barcanete.com)

Horario de cocina: de 13:00h a 24:00h

Domingos cerrado