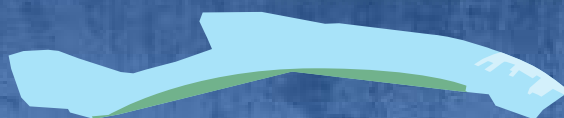


R E S T R A N T



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

2020

Català



Nº1

MENÚ

PICA PICA DE

Anxoves d' Ondarroa macerades
Salmó marinat amb anet
Escalivada de la casa
Croquetes de pernil i pollastre
"Rabas" (potes de calamar) a la malaguenya
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
Gelat de vainilla amb crumble de xocolata
Braç de gitano amb nata
Pinya natural

BEGUDES

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)
Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)
Negre Cèrvoles Colors (Celler la Cantonella)
Aigua sense gas o Vichy
Cafès o Infusions



N°2

— MENÚ —

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Seitons arrebossats

Amanida de ventresca amb tomàquet i ceba tendra

Bunyols de bacallà

Coca del “Maresme” torrada amb tomàquet de penjar

Tapa d'arròs negre

SEGON A ESCOLLIR

Rap a la planxa

Bacallà a la llauna

Filet de bou a la graella

“Steak tartar” tallat a mà

POSTRES A ESCOLLIR

Tiramisú

Gelat de coco amb fons de crema catalana

Gelat d'avellanes

Mousse de xocolata

BEGUDES

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Baluarte Roble (Bodegas Chivite)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



N°3

— MENÚ —

PICA PICA DE

Amanida de tomàquet diví amb areng marinat

Foie d'ànec natural

Calamars a la romana

Escopinyes a la planxa

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa d'arròs de carn i verdures

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de rap amb patates

Filet de bou a la graella

Tataki de tonyina amb salmorejo

Morro de bacallà amb samfaina

POSTRES A ESCOLLIR

Braç de gitano amb nata

Brownie de xocolata

Gelat de mango

Crema catalana

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



Nº4

— MENÚ —

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Tartar de gambes

Carxofes fregides o Pebrots de Padrón (segons temporada)

Pop a la gallega

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa de paella Moll del Relotge (peix i marisc)

SEGON A ESCOLLIR

Llenguado a la planxa

Entrecot de Nebraska Black Angus 270 gr.

Turbot al forn

Espatlleta de cabrit al forn

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de coco amb fons de crema catalana

Mousse de xocolata Valrona

Cheesecake amb mango

Pinya natural amb gerds i mel

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



Nº5

— MENÚ —

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Salpicó de llamàntol del Cantàbric

Calamars a la romana

“Tartar” de llobarro amb salsa d’estrágó

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

Espatlleta de cabrit al forn

Suquet de rap amb patates

POSTRES A ESCOLLIR

Brownie de la casa amb bombó de xocolata

Gelat d’avellanes

Maduixetes al gust

Gelat de coco amb fons de crema catalana

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



COCTEL / TAPES

- MENÚ -

Coca del Maresme amb tomàquet

Pernil de gla

Esqueixada de bacallà

Blini de salmó marinat

Blini de tartar de llobarro

Tartar de tonyina

Escopinya al vapor amb algues i lima

Carpaccio de vedella i mostassa

“Bombeta” picantona de la Barceloneta

Pop amb papada confitada

Bikini de sobrassada de Maó

Gamba de Palamós a la planxa

Tataki de tonyina amb foie

“Pepito” de vedella

POSTRES

La nostra “torrija” de Santa Teresa

Petit four de xocolata blanca amb gerds

Trufes de xocolata

Formatge Camembert i codony

BEGUDES

Copa de cava Juvé i Camps Essential

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

El menú inclou ½ ampolla de vi, 1 ampolla d'aigua i 1 cafè o infusió



NENS

- MENÚ -

PICA PICA DE

Croquetes de pollastre i pernil

Calamarsets a l'andalusa

Pernil ibèric

Patates xips i olives verdes

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

Arròs de carn i verdures

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de vainilla i xocolata

Crema catalana

Flam d'ou

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

El menú inclou ½ ampolla de vi, 1 ampolla d'aigua i 1 cafè o infusió



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 24:00h

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