Tres dècades de servei i passió amb la il·lusió del primer dia. Gràcies per acompanyar-nos en aquest camí.
Tres décadas de servicio y pasión con la ilusión del primer día. Gracias por acompañarnos en este camino.

Per picar
Para picar

Olives negres d'Aragó marinades a la nostra manera *Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera*	5,05
Anxoves d'Ondarroa macerades *Anchoas de Ondarroa maceradas*	16,90
Croquetes de pollastre i pernil (6u.) *Croquetas de pollo y jamón (6 u.)*	18,90
Croquetes de peix i marisc (6u.) *Croquetas de pescado y marisco (6 u.)*	18,90
Seitons arrebossats *Boquerones rebozados*	17,70
"Rabas" (potes de calamar) a la Malaguenya *Rabas (patas de calamar) a la malagueña*	17,95
Bunyols de bacallà (6u.) *Buñuelos de bacalao (6 u.)*	19,50
"Cazón" adobat *Cazón en adobo*	24,80
Pop "a feira" *Pulpo "a feira"*	27,60
Pernil 100% Ibèric tallat a mà *Jamón 100% Ibérico cortado a mano*	32,50
Variat d'escopinyes i navalles a la planxa *Variado de berberechos y navajas a la plancha*	32,90
Cargols de punxes *"Caracolillas"*	29,90

Entrants freds
Entrantes fríos

Escalivada de la casa *"Escalivada" de la casa*	17,60
Amanida de mongeta verda, pinyons del país i Parmesà *Ensalada de judías verdes, piñones del país y Parmesano*	19,40
Amanida de la casa amb bonítol *Ensalada de la casa con bonito*	19,75
Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet i ceba tendra *Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna*	20,80
"Carpaccio" de rap, salmó i alvocat *"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate*	21,60
"Carpaccio" de gambes fresques amb vinagreta de cítrics *"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos*	40,50
Bacallà esqueixat amb ceba de Figueres *Bacalao "esqueixat" con cebolla de Figueres*	27,75
Salmó marinat amb anet *Salmón marinado con eneldo*	22,05
Foie d'ànec natural *Foie de pato natural*	32,15
"Salpicón" de llamàntol del Cantàbric *Salpicón de bogavante del Cantábrico*	61,40



Entrants calents
Entrantes calientes

Sopa de peix i marisc *Sopa de pescado y marisco*	19,00
Variat de verdures del temps a la graella *Variado de verduras del tiempo a la parrilla*	19,00
Canelons de la casa *Canelones de la casa*	21,70
Xipirons a la brasa o a la malaguenya *Chipirones a la brasa o a la malagueña*	38,90
Calamarsets i gambes fresques saltades a l'allet *Calamarcitos y gambas frescas salteadas al ajillo*	39,90
Gambes fresques a l'allet *Gambas frescas al ajillo*	47,50
Calamars de platja a la romana *Calamares de playa a la romana*	26,00

Els arrossos
Los arroces

Paella del Moll del Rellotge (peix i marisc) *Paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)*	(P. P.) 30,65
Arròs caldós dels pescadors *Arroz caldoso de los pescadores*	(P. P.) 30,35
Arròs negre amb sípia *Arroz negro con sepia*	(P. P.) 27,50
Paella de carn i verdures del temps *Paella de carne y verduras del tiempo*	(P. P.) 27,05
Arròs a la cassola amb pells de bacallà i botifarra *Arroz a la cazuela con pieles de bacalao y butifarra*	(P. P.) 30,50
Rossejat de fideus *"Rossejat" de fideos*	(P. P.) 26,40
Fideus negres amb sípia *Fideos negros con sepia*	(P. P.) 26,55

Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis.
No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.

Tenim salons privats a la seva disposició
Tenemos salones privados a su disposición

La majoria de plats es continuen mantenint des de la nostra obertura l'any 1996
La mayoría de los platos se siguen manteniendo desde nuestra apertura en 1996

IVA inclòs
IVA incluido

Suggeriments | *Sugerencias*

Gaspatxo de la casa *Gazpacho de la casa*	16,05
Ensaladilla russa de la casa *Ensaladilla rusa de la casa*	17,60
Amanida nòrdica amb salmó, rúcula, espinacs i remolatxa *Ensalada nórdica con salmón, rúcula, espinacas y remolacha*	19,35
Tartar de tomàquet, anxova i alvocat *Tartar de tomate, anchoa y aguacate*	20,30
Tartar de gamba fresca amb fons de patata *Tartar de gamba fresca con fondo de patata*	49,90
Truita oberta de gamba fresca *Tortilla abierta de gamba fresca*	26,50
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça) *Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)*	9,00
Ostra de Poget de Normandie nº 3 (peça) *Ostra de Poget de Normandie nº 3 (pieza)*	
Tellines a la nostra manera *Coquinas a nuestra manera*	27,55
Espardenyes de la Costa Brava a l'andalusa o planxa *"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha*	66,45
Arròs de llamàntol o arròs caldós de llamàntol (P.P) *Arroz de bogavante o arroz caldoso de bogavante*	74,90
Escamarlans frescos a la planxa *Cigalas frescas a la plancha*	79,80
Gambes fresques de Palamós a la planxa (200 gr) *Gambas frescas de Palamós a la plancha (200 gr.)*	79,00
Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 gr) *Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)*	255,00 Kg.
Caldereta de llagosta (mín. 2 persones) *Caldereta de langosta (mín. 2 personas)*	169,00
"Kokotxas" de lluç a la romana o amb salsa verda *"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde*	49,10
Mariscada de llamàntol, escamarlà, gambes, navalles, cloïsses i escopinyes *Mariscada de bogavante, cigala, gambas, navajas, almejas y berberechos*	142,75

Peix i marisc
Pescado y marisco

Cloïsses a la marinera *Almejas a la marinera*	40,40
Llom de tonyina vermella a la planxa *Lomo de atún rojo a la plancha*	33,70
Tataki de tonyina amb "salmorejo" *Tataki de atún con salmorejo*	27,55
"Tartar" de tonyina amb alvocat *"Tartar" de atún con aguacate*	27,45
"Tartar" de llobarro amb salsa d'estragó *"Tartar" de lubina con salsa de estragón*	39,90
Suquet de rap amb patates *"Suquet" de rape con patatas*	43,00
Rap a la planxa o a la romana *Rape a la plancha o a la romana*	42,00
Llenguado a la planxa *Lenguado a la plancha*	42,00
Turbot salvatge a la planxa o al forn *Rodaballo salvaje a la plancha o al horno*	49,10
Llobarro salvatge a la planxa o al forn *Lubina salvaje a la plancha o al horno*	52,00
Salmó a la planxa amb sal grossa *Salmón a la plancha con sal gorda*	27,90
Tronc de lluç Santurce o a l'all cremat *Tronco de merluza Santurce o "a l'all cremat"*	35,35
Bacallà a la llauna *Bacalao "a la llauna"*	37,50
Llamàntol a la brasa o a la cassola amb ous i patates *Bogavante a la brasa o a la cazuela con huevos y patatas*	83,50

Carns
Carnes

Espatlleta de cabrit al forn *Espaldita de cabrito al horno*	46,65
Costelletes de cabrit a la graella o a la milanesa *Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa*	29,90
Filet de bou a la graella *Solomillo de buey a la parrilla*	37,85
Llom alt de vaca vella a la graella 280gr. *Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.*	39,85
Llom alt de vaca vella al Porto 280gr. *Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.*	39,85
"Chuletón" de bou del Nord (Mín. 2 pax.) 900gr. *Chuletón de buey del Norte (Mín. 2 pax.) 900gr.*	84,00
Peus de porc cruixents desossats amb samfaina *Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina*	24,50
"Steak tartar" tallat a mà *"Steak tartar" cortado a mano*	29,85
Botifarra a la graella amb escalivada *Butifarra a la parrilla con "escalivada"*	21,20

BARCELONETA
RESTAURANT

Plats NO aptes per a Celiacs
Platos NO aptos para Celiacos

13:00h <···> 00:00h
Horari de cuina continu
Horario de cocina continuo

P
Pàrquing gratuït amb aparcador
Parking gratuito con aparcador