



**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  
2026

CASTELLANO



# Nº1

## MENÚ

### PICA PICA DE:

Anchoas de Ondarroa maceradas

Salmón marinado con eneldo

Ensalada fresca de tomate y arenque ahumado

Croquetas de jamón y pollo

Rabas a la malagueña

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

### SEGUNDO A ELEGIR

Arroz del “Moll del Rellotge”

Suprema de merluza Santurce con patata panadera

Solomillo de buey a la parrilla

### POSTRE A ELEGIR

Crema Catalana

Helado de vainilla con crumble de chocolate

Brazo de gitano con nata

Sorbet de limón

### BEBIDAS

Blanco Sotavent (Joan Sardà)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Herència Altés (Herència Altés)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones



# Nº2

## - MENÚ -

### PICA PICA DE

Jamón ibérico de bellota

Calamarcitos de playa a la andaluza

Ensalada de ventresca de bonito con tomate y cebolla tierna

Buñuelos de bacalao

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

Tapa de arroz negro con sepia

### SEGUNDO A ELEGIR

Rape a la plancha

Bacalao “a la llauna”

Solomillo de buey a la parrilla

### POSTRE A ELEGIR

Tiramisú

Helado de coco con fondo de crema catalana

Helado de avellanas

Mousse de chocolate

### BEBIDAS

Blanco Sotavent (Joan Sardà)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Salvio (Dominio de Elbio)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones



# Nº3

## MENÚ

### PICA PICA DE

Ensalada de tomate divino con arenque marinado

Foie de pato natural

Calamares a la romana

Berberechos de las Rias al vapor

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

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

### SEGUNDO A ELEGIR

“Suquet” de rape con patatas

Solomillo de buey a la parrilla

Lomo de atún rojo a la plancha

### POSTRE A ELEGIR

Tiramisú

Brownie de chocolate

Sorbete de mango

Crema catalana

### BEBIDAS

Blanco Torre la Moreira Albariño (Marqués de Vizhoja)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Viña Salceda Crianza (Viña Salceda)

Aqua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones



# Nº4

## MENÚ

### PICA PICA DE

Jamón ibérico de bellota

Tartar de gambas

Navajas de Finisterre a la plancha

Pulpo a la gallega

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

\*\*\*

Tapa de arroz negro con sepia

### SEGUNDO A ELEGIR

Lenguado a la plancha

Solomillo de buey a la parrilla

Lubina al horno

### POSTRE A ELEGIR

Helado de coco con fondo de crema catalana

Mousse de chocolate Valrona

Tarta de queso con compota de fresón

Tiramisú

### BEBIDAS

Blanco Torre la Moreira Albariño(Marqués de Vizhoja)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Pilosa Garnatxa negra (Herència Altés)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones



# Nº5

## - MENÚ -

### PICA PICA DE

Jamón ibérico de bellota

Salpicón de bogavante del Cantábrico

Calamares a la romana

Tartar de lubina con salsa de estragón

Gambas frescas al ajillo

Coca del “Maresme” tostada con tomate de colgar

### SEGUNDO A ELEGIR

Rodaballo a la plancha o Santurce

Espaldita de cabrito al horno

“Suquet” de rape con patatas

### POSTRE A ELEGIR

Brownie de la casa con bombón de chocolate

Sopa de frutos del bosque con helado de coco

Tiramisú

Helado de coco con fondo de crema catalana

### BEBIDAS

Blanco Joan Torre la Moreira Albariño (Marqués de Vizhoja)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto La Pilosa Garnatxa nergra (Herència Altés)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones



## TAPAS

### - MENÚ -

- Pan con tomate y jamón de bellota
- Blini de salmón marinado con queso fresco
- Tataki de atún con aguacate
- Steak tartar cortado a mano
- Buñuelos de bacalao
- Bombita picante de la Barceloneta

\*\*\*

Paella del señorito “Moll del Rellotge”

\*\*\*

Pepito de ternera

## POSTRES

- Mini tartaleta de chocolate con frutos rojos
- Trufas de chocolate
- Cañitas rellenas de crema con fresitas

## BEBIDAS

- Blanco Torre la Moreira Albariño (Marqués de Vizhoja)
- Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)
- Tinto Viña Salceda (Viña Salceda)
- Aqua sin gas o Vichy
- Cafés o Infusiones

Mínimo para 15 personas y máximo para 160

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión



## COCKTAIL

### - MENÚ -

Mínimo 18 personas, máximo 60 personas

Coca del Maresme con tomate y jamón de bellota  
Esqueixada de bacalao

Blini de salmón marinado  
Tataki de atún con aguacate  
Tartar de lubina

Steak tartar cortado a mano

“Bombeta” picantona de la Barceloneta  
Pulpo con papada ibérica confitada

Gamba de Palamós a la plancha

Pepito de ternera

### POSTRES

Lemon Pie  
Mini tartaleta de chocolate con frutos rojos

Pastel Sara  
Trufas de chocolate

### BEBIDAS

Copa cava Llopart Brut Nature Reserva  
Blanco Torre la Moreira Albariño (Marqués de Vizhoja)  
Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)  
Tinto Viña Salceda (Viña Salceda)  
Agua sin gas o Vichy  
Cafés o Infusiones

El menú incluye  $\frac{1}{2}$  botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión

Este menú queda sujeto a pequeñas variaciones



## INFANTIL

### - MENÚ -

#### PICA PICA DE

Croquetas de pollo y jamón

Calamarcitos a la andaluza

Jamón de bellota cortado a mano

Olivas verdes

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

Arroz de carne y verduras

#### POSTRE A ELEGIR

Helado de vainilla y chocolate

Crema catalana

Flan de huevo

#### BEBIDAS

Aqua 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

Sorbete de mango

Piña fresca caramelizada con crema y coulis de coco

#### BEBIDAS

Blanco Sotavent (Joan Sardà)

Rosado Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Tinto Herència Altés Garnatxa negra (Herència Altés)

Aqua sin gas o Vichy

Cafés o Infusiones

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión



## SALONES PRIVADOS

El restaurante dispone de salas privadas para grupos y eventos especiales, tales como coffee 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 15 a 168 comensales mientras que, en verano, aumenta a 252 utilizando las terrazas.





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@restaurantlolive.com](mailto:info@restaurantlolive.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 ininterrumpido de 13:00h a 00:00h  
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