



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

2024

Català



Nº1

- MENÚ -

PICA PICA DE

Anxoves d' Ondarroat macerades
Salmó marinat amb anet
Amanida fresca de tomàquet i arengada fumada
Croquetes de pernil i pollastre
"Rabas" (potes de calamar) a la malaguenya
Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

SEGON A ESCOLLIR

Arròs 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
Gelats de vainilla amb crumble de xocolata
Braç de gitano amb nata
Sorbets de llimona

BEGUDES

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)
Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)
Negre Vespres (Josep Grau Viticultor)
Aigua sense gas o Vichy
Cafès o Infusions



Nº2

- MENÚ -

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Calamars de platja a l'andalusa

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 Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Baluarte Roble (Bodegas Chivite)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



Nº3

- MENÚ -

PICA PICA DE

Amanida de tomàquet diví amb areng marinat

Foie d'ànec natural

Calamars a la romana

Escopinyes al vapor

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa de paella del Moll del Rellotge (peix i marisc)

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de rap amb patates

Filet de bou a la graella

Llom de tonyina vermella a la planxa

Morro de bacallà amb samfaina

POSTRES A ESCOLLIR

Tiramisú

Brownie de xocolata

Sorbet de mango

Crema catalana

BEGUDES

Blanc Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Viña Salceda (Viña Salceda)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



Nº4

- MENÚ -

PICA PICA DE

Pernil ibèric de gla

Tartar de gambes

Navalles de Finisterre a la planxa

Pop a la gallega

Coca del "Maresme" torrada amb tomàquet de penjar

Tapa d'arròs negre amb sípia

SEGON A ESCOLLIR

Llenguado a la planxa

Filet de bou a la graella

Llobarro al forn

Espatlleta de cabrit al forn

POSTRES A ESCOLLIR

Gelat de coco amb fons de crema catalana

Mousse de xocolata Valrona

Pastís de formatge amb compota de maduixot

Tiramisú

BEGUDES

Blanc Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Viña Salceda (Viña Salceda)

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 i salsa d’oportó

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

Sopa de fruits del bosc amb gelat de iogurt

Tiramisú

Gelat de coco amb fons de crema catalana

BEGUDES

Blanc Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Viña Salceda (Viña Salceda)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



TAPES

- MENÚ -

Mínim per a 15 persones i màxim per a 160

Pa amb tomàquet amb pernil de gla
Blini de salmó marinat
Tataki de tonyina amb alvocat
Carpaccio de vedella amb mostassa i parmesà
Bunyols de bacallà
“Bombeta” picantona de la Barceloneta

Paella del senyoret “Moll del Rellotge”

“Pepito” de vedella

POSTRES

Cruixent de xocolata blanca
Trufes de xocolata
Canyes farcides de crema amb maduixetes

BEGUDES

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)
Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)
Negre Vespres (Josep Grau Viticultor)
Cafès o Infusions

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



COCTEL

- MENÚ -

Menú per a mínim 18 persones i màxim 60

Coca del Maresme amb tomàquet i pernil de gla
Esqueixada de bacallà

Blini de salmó marinat
Tataki de tonyina amb alvocat
Blini de tartar de llobarro

Escopinya al vapor amb algues i lima
Carpaccio de vedella amb mostassa i parmesà

“Bombeta” picantona de la Barceloneta
Pop amb papada ibèrica confitada

Milfulles de sobrassada Maldonado amb mel
Gamba de Palamós a la planxa
Tonyina amb foie

“Pepito” de vedella

POSTRES

Cassoleta cítrica
Petit four de xocolata

Trufes de xocolata
Formatge reblochon amb codony

BEGUDES

Copa de cava Juvé i Camps Essential
Blanc Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)
Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)
Negre Vespres (Josep Grau Viticultor)
Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions



NENS

- MENÚ -

PICA PICA DE

Croquetes de pollastre i pernil

Calamarsets a l'andalusa

Pernil ibèric de gla

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

Sorbet de mango

Pinya fresca caramel·litzada amb crema i coulis de coco

BEGUDES

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)

Rosat Chivite Las Fincas Lías (Bodegas Chivite)

Negre Vespres (Josep Grau Viticultor)

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 5 salons privats que poden combinar-se, fins a transformar-se en un de sol.

A l'hivern la capacitat dels salons és de 15 a 168 comensals i a l'estiu s'arriba fins als 252, ja que s'utilitzen també les grans terrasses amb vistes al mar.





Per reserves contactar amb:

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