



**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

2025

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

Salmón a la plancha con sal gorda

## **POSTRE A ELEGIR**

Crema Catalana

Helado de vainilla con crumble de chocolate

Brazo de gitano con nata

Sorbete 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

## **SEGUNDO A ELEGIR**

Rape a la plancha

Bacalao “a la llauna”

Solomillo de buey a la parrilla

“Steak tartar” cortado a mano

## **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

Morro de bacalao con sanfaina

## 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)

Agua 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

Espaldita de cabrito 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**

Solomillo de buey con foie y salsa de oporto

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  
Carpaccio de ternera con mostaza y parmesano  
Buñuelos de bacalao  
Bombita picante de la Barceloneta

\*\*\*

Paella del señorito "Moll del Rellotge"

\*\*\*

Pepito de ternera

### POSTRES

Crujiente de chocolate blanco  
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)  
Agua 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  
Blini de tartar de lubina

Berberecho al vapor con algas y lima  
Carpaccio de ternera con mostaza y parmesano

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

Hojaldrito de sobrasada Maldonado con miel  
Gamba de Palamós a la plancha  
Atún con foie

Pepito de ternera

### POSTRES

Tartaleta cítrica  
Petit four de chocolate

Trufas de chocolate  
Queso reblochón con membrillo

### 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 ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión

Este menú queda sujeto a pequeñas variaciones



# NIÑOS 1

## - 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

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**

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)

Agua 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 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 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