



**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.

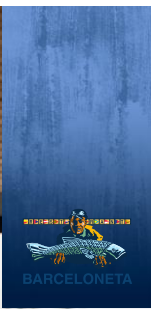
Amb els seus originals espais interiors i la seva gran terrassa amb vistes al mar, s'ha convertit en el marc ideal per a gaudir d'una inoblidable cita amb l'autèntica gastronomia mediterrània

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

# 2022

Català





Nº1

MENÚ

### PICA PICA DE

Anxoves d' Ondarroat 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  
Gelats 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 Vespres (Josep Grau Viticultor)  
Aigua sense gas o Vichy  
Cafès o Infusions



# Nº2

## 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 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



# 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 Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Sierra Cantabria Criança (Sierra Cantabria)

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 Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Sierra Cantabria Criança (Sierra Cantabria)

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’estragó

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

Gelat d’avellanes

Maduixetes al gust

Gelat de coco amb fons de crema catalana

### BEGUDES

Blanc Joan Sardà Xarel·lo (Joan Sardà)

Rosat Chivite Las Fincas Lias (Julián Chivite)

Negre Sierra Cantabria Criança (Sierra Cantabria)

Aigua sense gas o Vichy

Cafès o Infusions





## TAPES

### - MENÚ -

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

\*\*\*

Paella del senyoret “Moll del Relotge”

\*\*\*

“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 -

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 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

**Aprox. 80 € IVA inclòs**



## 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 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 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 280, ja que s'utilitzen també les grans terrasses amb vistes al mar.





For reservations:

[info@restaurantbarceloneta.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:reservas@barcanete.com)

Horari de cuina: de 13:00h a 24:00h

Diumenges tancat