La mar Salada

LA BARCELONETA

Passeig Joan de Borbó, 58

La mar Salada

LA BARCELONETA

CONDICIONS

• Es considerà grup, i, per tant, pot triar menú tancat, a partir de 12 comensals.

· Menús exclusius per a reserves anticipades.

• No s'accepten grups, els migdies dels dissabtes, diumenges i festius.

• En finalitzar el servei es cobrarà la totalitat dels comensals confirmats 48 h abans de l'esdeveniment

• Tots els serveis que no estiguin dins l'horari d'obertura del restaurant, s'hauran de cotitzar amb anterioritat.

• Les begudes servides abans de l'àpat estan excloses.

• Les begudes estipulades durant l'àpat són:

Aigua, una ampolla de vi cada tres comensals

· Les begudes servides un cop acabat l'àpat estan excloses.

• Tot el que no estigui contemplat en el menú acordat es cobrarà a part

• Política de reserva: es considerarà, la reserva en ferm, en el moment que es rebi l'import, mitjançant transferència bancària del 50% de la totalitat de l'esdeveniment.

per compartir

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Anxova del Cantàbric

Croquetes de pernil de gla

Musclos de roca al perfum de romaní

Calamars a la romana amb maionesa cítrica

l'arròs

Fideuà marinera amb gambeta blanca de la Barceloneta i allioli

o

Arròs del senyoret amb calamar i llagostins

les postres

Escuma de crema catalana amb tocs cítrics

per beure

Aigua, vi blanc o negre

cafès i infusió

50€

IVA INCLÒS

per compartir

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Amanida russa amb pebrot escalivat i llagostí

Calamars a la romana amb maionesa cítrica

Musclos al vapor al perfúm de romaní

La nostra bomba de la Barceloneta amb
botifarra del perol de Cal Rovira

l'arròs

La paella... amb gamba de la llotja i musclos
o
Confit d'ànec a la taronja amb cremós de boniato
o
Peix de la llotja a la planxa amb albergínia a la flama i suc de rostit

les postres

Brownie sense gluten amb gelat de vainilla de Tahití

per beure

Aigua, vi blanc o negre

cafès i infusió

55€

IVA INCLÒS

per compartir

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Xatonada amb ventresca de tonyina

Bunyol de gambeta blanca de Vilanova amb maionesa de kimchi

Pop roquer amb patates confitades i pimentó de la Vera

Musclos de roca al perfum de romaní

Navalles amb cansalada “Maldonado”, suc de rostit i pinyons

per triar

(48 h abans)

Arròs del senyoret
o
Filet de vedella amb parmentierde patata, rossinyols i suc de rostit
o
Suquet de peix de la llotja

les postres

Cheescake amb mango i el seu sorbet

per beure

Aigua, vi blanc o negre

cafès i infusió

65€

IVA INCLÒS