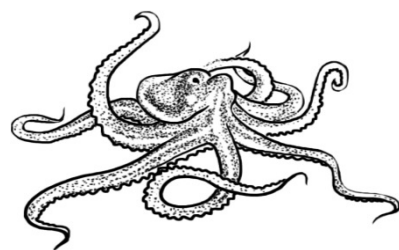


la mar Salada

LA BARCELONETA

PARA EMPEZAR / TO START

- 4,95 € La "gilda" de anchoa, boquerón, oliva gordal, alcachofa y salsa de vitelo tonnato (2 uni)
- 3,55 € Ostra del Delta del Ebro "selección especial" / Oyster from Delta del Ebro
- 2,20 € "Coca" crujiente con tomate de colgar / Toast bread with tomato
- 2,30 € Croqueta de jamón de bellota / Iberian ham croquette
- 2,80 € Croqueta de gamba roja de La Barceloneta / Red prawn croquette
- 5,25 € Ensaladilla rusa con gamba blanca / Cold potato salad with prawn
- 10,50 € Boquerones marinados con emulsion de romescu y encurtidos / Picked anchovy with romescu
- 12,85 € Calamares a la romana con mayonesa cítrica/ Deep fried squid with citrus mayonnaise
- 15,80 € Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera / Octopus with confited potatoes and paprika from la Vera
- 9,50 € Navajas con berenjena a la llama, panceta ibérica y salsa de rustit / Razor clams with aubergine and bacon
- 8,50 € Salmorejo con sorbete de fresas en escabeche / Tomato salmorejo with strawberry sorbet
- 13,50 € Xató de bacalao con atún, oliva gordal y romescu / Cod and tomato salad with tuna, olives and romescu sauce
- 9,50 € Tomate del huerto con cremoso de parmesano, pesto de perejil y albahaca / Tomato and parmesan with parsley pesto and basil
- 10,50 € Langostinos en salpicón con lima y cilantro / Prawn salpicon with lime and coriander
- 19,50 € Almejas Gallegas con salsa verde / Galician clams in green parley sauce
- 9,75 € Mejillones de roca al perfume de romero / Steamed mussels in rosemary flavor



LOS ARROCES / RICE AND PAELLAS

Precio por ración. Mínimo 2 raciones / Price per portion. Minimum 2 portions

- 29,50 € Arroz meloso de bogavante / Rice with lobster
- 21,00 € La Paella... con cigalas y gambitas de la Barceloneta / Paella with shrimps and prawns from Barceloneta
- 22,00 € Arroz negro con sepión de la lonja / Black rice with cuttlefish
- 23,00 € Arroz de señorito de la lonja de La Barceloneta / "Señorito" rice from Barceloneta fish auction
- 24,00 € Arróz de cigala, calamar y papada ibérica / Norway prawn rice with pork dewlap and calamar
- 23,00 € Arroz de mar y montaña con calamar, pollo de corral y ceps / Calamar, farm chicken and boletus rice
- 19,00 € Fideuá con gambita blanca y su allioli / Vermicelli paella with white prawns and allioli



LA COCINA

- 19,00 € Tataki de atún con tártar de tomate y anchoa del Cantábrico
Tuna tataki with tomato tartare and Cantabric anchovy
- 19,80 € Suquet de pescado de lonja con gamba de Vilanova y su picada
Wild fish cacerole with red Vilanova prawn
- 18,80 € Lomo de bacalao con verduras escalibadas y romescu
Codfish with roasted vegetables and romescu
- 19,50 € Cocochas de bacalao con alubias del "ganxet", almejas y pil-pil de ceps
Cod cocochas with white "ganxet" beans, clams and boletus pil-pil
- 17,50 € Meloso de ternasco a la Catalana
Sweet Lamb Catalan style
- 21,50 € Faux filet de black Angus con patates
Black Angus filet with fries

LOS POSTRES / HOME MADE DESSERTS

- 6,00 € Espuma de crema catalana con toques cítricos / Catalan cream foam with citrus
- 6,90 € Cheesecake con sorbete de mango / Cheesecake with mango sorbet
- 7,20 € Nuestra tarta Sacher / Chocolate Sacher tart
- 6,25 € Flan de vainilla Tahití con nata fresca / Tahití vanilla crem-caramel with cream
- 7,00 € Tiramisú con helado de pistacho y amaretto / Tiramisú with pistacheo and amaretto icecream
- 6,80 € Polo de coco, piña y tomillo limonero / Coconut and pineapple icecream
- 7,00 € Mousse de chocolate blanco, lima y sablée de café / White chocolate maousse with lime and coffe sablée



HELADOS Y SORBETES CASEROS / ICE CREAMS AND SORBET

- 4,00 € 1 bola
- 5,50 € 2 bola

VINOS DULCES / SWEET WINES

copa/glass

- 4,90 € SOLS Garnatxa roja i blanca del Empordà
- 4,50 € Moscatell Dolces Paraules
- 7,90 € Tokaji
- 4,30 € Don P.X. (D.O. Montilla-Moriles)



* todos los precios tienen el IVA incluido

Chef: Marc Singla

Chef postre/ Dessert chef: Albert Enrich