La mar Salada

LA BARCELONETA

Passeig Joan de Borbó, 58

La mar Salada

LA BARCELONETA

CONDICIONS

• Es considerarà grup, i, per tant, podrà 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 de 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 perfum 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 moniato
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 parmentier de 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

La mar Salada

LA BARCELONETA

Passeig Joan de Borbó, 58

La mar Salada
LA BARCELONETA

CONDICIONES

• Se considerará grupo, y, por tanto, podrá elegir menú cerrado,
a partir de 12 comensales.

· Menús exclusivos para reservas anticipadas.

• No se aceptan grupos, los mediodías de los sábados, domingos y festivos.

• Al finalizar el servicio se cobrará la totalidad de los comensales
confirmados 48 h antes del evento.

• Todos los servicios que no estén dentro del horario de
apertura del restaurante, deberán cotizarse con anterioridad.

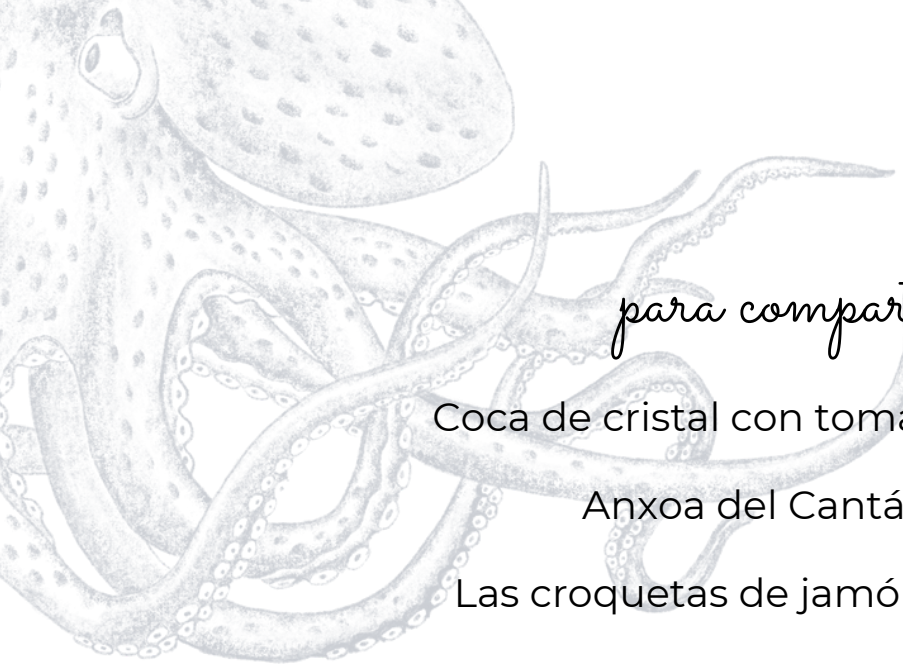
• Las bebidas servidas antes de la comida están excluidas.

• Las bebidas estipuladas durante la comida son:
Agua, una botella de vino cada tres comensales

· Las bebidas servidas una vez terminada la comida están excluidas.

• Todo lo que no esté contemplado en el menú
acordado se cobrará aparte

• Política de reserva: se considerará, la reserva en firme,
en el momento en que sé
reciba el importe, mediante transferencia bancaria del 50%
de la totalidad del evento.



para compartir

Coca de cristal con tomate de colgar

Anxoa del Cantábrico

Las croquetas de jamón de bellota

Mejillones de roca al perfume de romero

Calamares a la romana con mayonesa cítrica

el arroz

Fideuà marinera con gambita blanca de la Barceloneta y allioli
o
Arroz del señorito con calamar y langostinos

los postres

Espuma de crema catalana con toques cítricos

para beber

Agua, vino blanco o tinto

cafés e infusiones

50€

IVA INCLUIDO

para compartir

Coca de cristal con tomate de colgar

Ensaladilla rusa con pimiento asado y langostino

Calamares a la romana con mayonesa cítrica

Mejillones al perfume de romero

Nuestra bomba de la Barceloneta con
butifarra del perol de Cal Rovira

el arroz

La paella... con cigala, gamba de la lonja y mejillón de roca
o
Confit de pato a la naranja con cremoso de boniato
o
Pescado de la lonja con berenjena a la llama y jugo de asado

los postres

Brownie sin gluten con helado de vainilla de Tahití

para beber

Agua, vino blanco o tinto

Cafés e infusiones

55€

IVA INCLUIDO

para compartir

Coca de cristal con tomate de colgar

Ensalada de escarola con ventresca de atún

Buñuelos de gambita blanca con mayonesa de kimchi

Pulpo de roca con patatas confitadas y pimentón de la Vera

Mejillones de roca al perfume de romero

Navajas con panceta “Maldonado”, jugo de asado y piñones

para escoger

(48h antes)

Arroz marinero con sepia y cigala
o
Solomillo de ternera con parmentier de patata, setas y jugo de asado
o
Suquet de pescado de la lonja

los postres

Cheesecake con mango y su sorbete

para beber

Agua, vino blanco o tinto

Cafés e infusiones

65€

IVA INCLUIDO

La mar Salada

LA BARCELONETA

Passeig Joan de Borbó, 58

La mar Salada
LA BARCELONETA

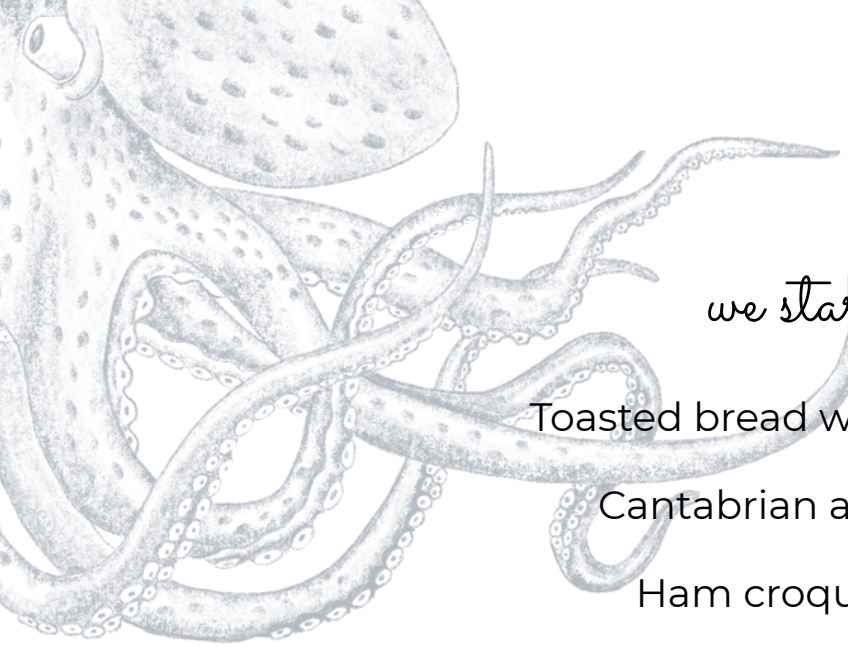
CONDITIONS

- It is considered a group, and therefore you can choose a set menu, from 12 guests.
- Menus are exclusively available for advance bookings.
- Groups are not accepted on Saturdays, Sundays and public holidays.
- At the end of the service, the total number of guests confirmed 48 hours before the event will be charged.
- All services outside the restaurant's opening hours must be quoted in advance.
- Drinks served before the meal are excluded.

The stipulated drinks during the meal are:

Water, one bottle of wine for every three guests

- Anything not included in the agreed menu will be charged separately
- Reservation policy: the reservation will be considered firm at the moment of receiving the amount by bank transfer of 50% of the total amount of the event.



we start

Toasted bread with tomato

Cantabrian anchovy

Ham croquettes

Rosemary-scented mussels

Deep-fried squid with citrus mayonnaise

the rice

Vermicelli paella with baby Norway lobster and allioli
or
“Señorito” rice with squid and shrimp

dessert

Crème brulée with a touch of citrus fruit

to drink

Water, white or red wine

Coffees and infusions

50€

VAT INCLUDED



we start

Toasted bread with tomato

Russian salad with roasted peppers and shrimp

Deep-fried squid with citrus mayonnaise

Marinated anchovies with Gordal olive and orange

The potato bomb... with Cal Rovira's blood sausage

the rice

La paella... with prawns and mussels
or
Orange-glazed duck confit with creamy sweet potato purée
or
Fresh fish from the fish market with flame-grilled aubergine and roast jus

dessert

Brownie gluten-free with vanilla from Tahiti ice cream

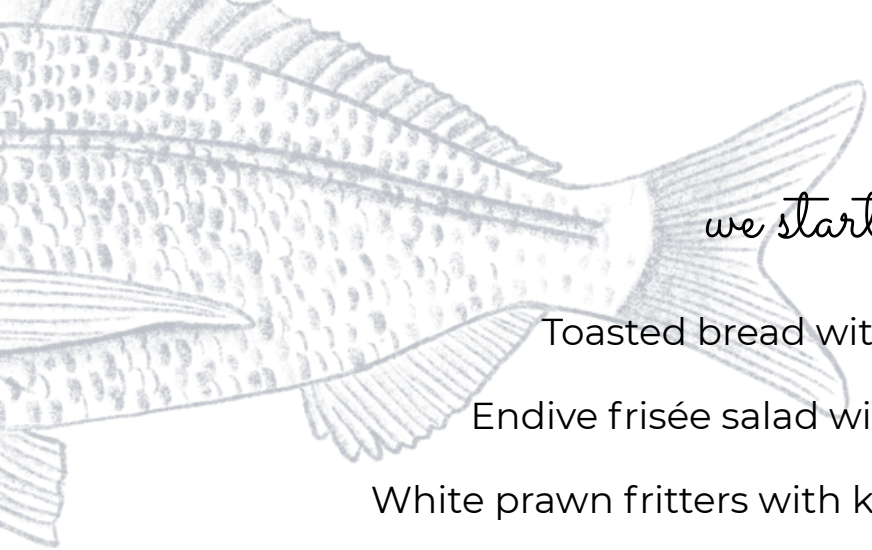
to drink

Water, white or red wine

Coffees and infusions

55€

VAT INCLUDED



we start

Toasted bread with tomato

Endive frisée salad with tuna belly

White prawn fritters with kimchi mayonnaise

Octopus with confit potatoes and “De la Vera” paprika

Rosemary-scented mussels

Grilled razor clams with “Maldonado” bacon,
roasted juice and pine nuts

to choose

(48h in advance)

Seafood rice with cuttlefish and Norway lobster.
or
Beef fillet with potato parmentier, mushrooms and roast gravy
or
“Suquet” fish stew from the market

dessert

Cheesecake with mango and sorbet

to drink

Water, white or red wine

Coffees and infusions

65€

VAT INCLUDED