

TAPAS DE BARCELONA

TAPAS ORIGINARIAS DE BARCELONA, LAS QUE NOS REPRESENTAN DE TODA LA VIDA O, AL MENOS, DESDE MIS BISABUELOS.

Ensaladilla de setas	16 €
Patatas bravas	6 €
Alcachofas fritas del Prat	6 €
La bomba de la Barceloneta	6 €
Croquetas de pollo asado del Prat	3 €/ud
Croquetas de jamón Ibérico	3 €/ud
Buñuelos de bacalao con miel y limón	9 €
Calamares de playa a la romana con azafrán	16 €
Mejillones con cítricos y especias de Barcelona	18 €
Setas en “julivertada”	16 €
Tortilla española	10 €
Tortilla de “trempó”	12 €
Gamba de Barcelona a la sal	9 €/ud
Ostras Gouthier de Normandía	4 /ud
Ostras del Delta del Ebro	3,5 €/ud
Ostras de Galicia	4 €/ud
Cajita de 3 ostras	10 €

TAPAS DE ORIGEN FORÁNEO, PERO ADOPTADAS POR LA CIUDAD CONDAL DESDE LA ÉPOCA ROMANA, EN LOS SIGLOS I Y II.

	Tapa	Ración
Jamón ibérico puro de bellota	22 €	32 €
Chorizo de cerdo ibérico	11 €	19 €
Salchichón de Vic	8,5 €	16 €
Tabla de quesos	8,5 €	16 €
Surtido de aceitunas		8 €
Anchoas de l'Escala ooo El Xillu		3 €/ud.
“Coca de vidre” con tomate		4,5 €

LOS ENTRANTES

S. XX	Coca de setas <i>Las cocas son uno de los manjares más antiguos, presente en muchas culturas. La coca de setas de temporada forma parte de la cocina de Barcelona.</i>	21 €
S. XX	Parrillada de verduras y hortalizas <i>Plato de la dieta mediterránea; las huertas barcelonesas tienen cuatro temporadas, cada una con una producción importante y variada de vegetales.</i>	24 €
S. XVI	“Esqueixada” de bacalao ahumado con su pilpil <i>En Barcelona tenemos “bacallaneries” centenarias en el Mercat del Ninot i en el Mercat de Sant Antoni, además de un gran recetario de bacalao.</i>	26 €
S. XXI	Foie a la ceniza con salsifís <i>Versión del tradicional plato catalán de pato con salsifís, reinterpretado por Carles Abellan y la cocina del Bravo.</i>	29 €
1888	Steak Tartar modernista <i>Receta procedente de los grandes hoteles y restaurantes de la Barcelona modernista.</i>	26 €
S. XX	Bisque de bogavante <i>Una receta de la alta gastronomía clásica. En Barcelona, el bogavante es el marisco más apreciado, también considerado afrodisíaco.</i>	33 €

ARROZ Y PASTA

S. XIX	Arroz de “espardenyes” <i>Hasta hace pocos años, las “espardenyes” (cohombres de mar) eran un plato exclusivo de los pescadores del Mediterráneo. Ahora es un producto muy valorado en la alta gastronomía.</i>	39 €
S. XIX	Arroz de gambita roja <i>Desde finales del siglo XIX, en Barcelona es costumbre comer arroz un día por semana. Las fondas lo servían los jueves, día festivo para el servicio, que así podía disfrutar de la comida.</i>	37 €
1837	Arroz a la capuchina con verduras de temporada <i>Arroz de temporada, de la cocina de los monjes capuchinos de la Rambla de Barcelona.</i>	24 €
S. XIX	Arroz caldoso de bogavante <i>En la cocina de Barcelona hay un gran recetario de arroces, y el arroz de bogavante es uno de los clásicos.</i>	39 €
1324	Fideos a la cazuela <i>Receta con costilla, morro y butifarra negra, procedente de la cocina medieval. Un plato de la cocina barcelonesa familiar.</i>	26 €

GUISOS DE BARCELONA

**LOS GUISOS Y LAS CAZUELAS SON UNA FORMA DE COCINAR TRADICIONAL MUY POPULAR EN CATALUÑA.
AQUÍ RECOGEMOS ALGUNOS GUISOS QUE SON ORIGINARIOS DE BARCELONA
O QUE HAN APORTADO LOS BARCELONESES.**

S. XVIII	“Suquet” de pescado de roca de la lonja de la Barceloneta <i>Plato típico de pescadores que ha pasado a formar parte de la alta gastronomía.</i>	34 €
S. XVII	Fricandó barcelonés <i>Guiso tradicional de ternera y setas, que aparece por primera vez en un recetario de principios del siglo XVII.</i>	28 €
S. XIX	“Pilota” trufada guisada con pollo de payés a la catalana <i>Plato originario de los almuerzos de fiesta mayor de la burguesía barcelonesa.</i>	28 €
S. XX	Espaldita de cabrito “imperial” con manzana y cebollitas <i>Mezclar carne y fruta es típico de la cocina catalana. El cabrito con manzana aparece por primera vez en un recetario de cocina medieval.</i>	42 €
1.888	Liebre a la “Royal” <i>Reeceta que se incorpora en la gastronomía barcelonesa tras la primera exposición universal de 1.888 y la influencia francesa.</i>	36 €

PESCADOS

DE LA LONJA DE LA BARGELONETA **Y EL LITORAL CATALÁN**

	½ Ración	Ración
Gambas D.O. Barcelona	32 €	60 €
Cigalas D.O. Barcelona	30 €	56 €
Sepietas de playa del Delta		32 €
“Espardenyes” de Roses		42 €
Lenguado		42 €
Lubina		42 €
Rodaballo		38 €
Rape		32 €
Calamar		21 €
Bogavante		S/M
Langosta		S/M

SEGÚN TEMPORADA Y LONJA

CARNES

SOBRE LA BRASA DE ENCINA

Solomillo de ternera de Girona	42 €
Chuletón de vaca vieja	90 €/Kg
Chuletón de Wagyu - lomo alto	140 €/Kg
Hamburguesa de Wagyu (250 g)	28 €

REPOSTERÍA DE BARCELONA

2005	Frutas “Cru”	13 €
S. XIV	Torrija <i>Los romanos las hacían sin azúcar, porque no lo conocían. Se introdujo más tarde en la época medieval, de la cual proviene nuestra receta.</i>	14 €
S. XIX	Buñuelos del Tío Nelo con chocolate caliente <i>Receta clásica de buñuelos de viento rellenos de chocolate negro. Tío Nelo fue una horchatería de Barcelona, muy famosa por sus buñuelos.</i>	13 €
S. XIV	“Mel i mató” <i>Arnau de Vilanova, famoso médico de la Edad Media, consideraba el “mató” (requesón) un producto digno de los ángeles. Uno de los postres más emblemáticos de la cocina de Barcelona.</i>	14 €
S. XVIII	Crema quemada de chocolate <i>Es una crema catalana con chocolate y canela.</i>	11 €
S. XIX	Tabla de quesos Rossinyol con mermelada y membrillo <i>Selección de quesos catalanes de leche de cabra, vaca y oveja.</i>	18 €

10 % IVA incluido