

TAPAS DE BARCELONA

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

Ensaladilla rusa con cangrejo real	16 €
Patatas bravas	6,5 €
La bomba de la Barceloneta	6 €
Croquetas de pollo asado del Prat	2,5 € / UN.
Croquetas de jamón ibérico	3 € / UN.
Buñuelos de bacalao a la miel y limón	9 €
Empanadillas de setas de otoño	6 €
Calamares de playa a la romana al azafrán	16 €
Tortilla de "Trepó" mallorquín con "all i oli" suave	12 €
Escabeche de setas, cebollitas y castañas	20 €
Boquerones al "All cremat"	14 €
Tortilla española	9 €
Mejillones revolucionarios	16 €
Gamba de Barcelona a la sal	9 € / UN.
Cigalas a la sal	14 € / UN.
Ostras de Gouthier Normandia	4 € / UN.
Ostras del Delta de l'Ebre	3,5 € / UN.
Ostras de Galicia	4 € / UN.
Cajita 3 ostras	10 €

...TAPAS DE ORIGEN FORÁNEO PERO ADOPTADAS EN LA CIUDAD CONDAL DESDE LA ÉPOCA ROMANA, EN EL SIGLO I Y EN EL SIGLO II.

	TAPA	RACIÓN
Jamón de bellota ibérico puro	16 €	26 €
Chorizo viejo de cerdo ibérico	10 €	18 €
Longaniza de Vic	8,5 €	16 €
Tabla de quesos	9 €	14 €
Mollete de chicharrón de cerdo y setas		8 €
Aceitunas españolas		8 €
Anchoas de l'Escala "OOO - Casa Xillu"		3 € / UN.
"Coca de vidre" con tomate		4,5 / UN.

LOS ENTRANTES

Ensalada ilustrada	18 €
Ensalada de espinacas, frutos secos y vinagreta de granada	22 €
Esqueixada de bacalao ahumado con su pil-pil	24 €
Parrillada de verduras y tubérculos de temporada con romesco	24 €
Foie a la brasa con setas y vinagreta de yema	29 €
Steak tartar modernista	26 €

SOPA, ARROZ Y PASTA

“Escudella i carn d’olla” en dos servicios <i>Sopa típica catalana, a base de verduras, carne y legumbre. En las fiestas navideñas es típico prepararla con galets.</i>	28 €
Arroz “caputxina” con verduras <i>Receta de 1851 editada en el libro "la cuinera catalana".</i>	24 €
Arroz Barcelonés <i>La receta proviene del siglo XVI, con langostinos, almejas, jamón y sepietas de playa.</i>	28 €
Fideos a la cazuela <i>Receta fechada del siglo XV con costilla, morro y butifarra negra.</i>	26 €
Canelones “Casa Fonda” a la barcelonesa <i>Típicos canelones, muy populares durante el XVII y XVIII, servidos en los restaurantes burgueses denominados "fondas".</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 O APORTADOS POR LOS BARCELONESES.

- "Suquet" de pescado de roca de la lonja "Barceloneta" 34 €
Típico guiso de los pescadores hecho con pescado de roca el popularmente llamado "morralla". Con patatas, sofrito base y una picada para aromatizar.
- Mar y montaña de pollo de payés con cigalas 54 €
Elaboración que nace a través del trueque entre mercaderes los días de mercado.
- Fricandó barcelonés 28 €
Guiso tradicional de ternera y setas que aparece por primera vez en un recetario del 1728.
- "Pilota" guisada con pollo de payés a la catalana 24 €
Plato originario de los almuerzos de fiesta mayor de la burguesía barcelonesa.
- Espaldita de cordero lechal del Montseny a las 12 cabezas de ajo 45€
Plato de montaña, característico por asarlo con vino rancio, y en su interior 12 cabezas de ajo.
- Liebre a la "Royal" 36€
Receta que se incorpora en la gastronomía barcelonesa, tras la primera exposición universal de 1888 y la influencia francesa.

PESCADOS

DE LA LONJA DE LA BARCELONETA

Y EL LITORAL CATALÁN

	1/2 Ración	Ración
Gambas D.O. Barcelona	32€	60€
Cigalas D.O. Barcelona	30€	56 €
Sepietas de playa del Delta		32 €
Navajitas del Delta		26 €
Espardeñas de Roses		42 €
Lenguado		42 €
Lubina		42 €
Rodaballo		38 €
Rape		32 €

Según temporada lonja

CARNES

EN LA BRASA DE ENCINA:

Entrecot de buey- Buey Frisona	30€
Solomillo – Vaca vieja – Rubia gallega <i>Vacuno de más de 7 años</i>	42 €
Chuletón de Vaca vieja – Rubia gallega- Ojo de buey <i>Vacuno de más de 7 años y madurado 90 días</i>	85 € / KG
Chuletón de Wagyu - Lomo alto - Ojo de buey <i>Denominación de vacuno japonés - Criado en burgos</i>	120 € / KG

REPOSTERÍA DE BARCELONA

Mató de monja con flores y miel	13 €
<i>Tradicional queso fresco del monasterio de Pedralbes. En Pascua es servido con flores en las fiestas tradicionales.</i>	
Buñuelos del “Tio Nelo” con chocolate caliente	13€
<i>Receta clásica de buñuelos de viento rellenos de chocolate caliente.</i>	
Macedonia de frutas al momento con infusión de limón	13€
<i>Selección de frutas de temporada con té frío al limón.</i>	
Helados	10 €
<i>Nuestros helados al minuto con toppings. (Chocolate, vainilla, yogurt/jengibre, limón)</i>	
Entretenimientos Russinyol	22 €
<i>Tabla de quesos afinados con frutos secos, mermeladas y coca de comino.</i>	

10% IVA incluido