

Bistro Sagrada

TAPAS

RESTAURANT

BAR

- CARTA -



Web



Wifi



Reseña
Review

Calle Marina 228 - 08013 Barcelona

© @restaurantebistrosagrada

www.restaurantebistrosagrada.com

f Bistro Sagrada

• SURTIDOS / ASSORTMENTS

Jamón ibérico de Bellota

Pernil iberic de Agla
(Iberic Ham of Bellota)



21.00€

Tabla de Queso

Sortit de Formatge
(cheese Plate)

11.50€

Fuet y Chorizo Ibérico

Fuet i xoriço ibéric
(Fuet and Chorizo Iberic)

10.50€

Tabla Mixta de Queso y Fuet/ Chorizo

Sortit mixte de Formatge,
Fuet i xoriço ibéric
(Mixed plate of cheese and
fuet/Chorizo)

13.50€



• ENSALADAS / SALADS

Ensalada casera de Bistro

(Con Huevo o Atún)
Ensalada casolana de Bistro (amb ou o tonyina)
(green salad of Bistro with eggs or tuna)

9.50€

Ensalada con queso de Cabra

Ensalada amb formatge de cabra
(Green salad with Goat Cheese)

10.50€

Ensalada César con pollo

Amanida Cesar
(Cesar Salad with grill Chicken, crutons,
parmesan cheese and cesar dressing)

11.50€

Ensalada de Burrata

Amanida de Burrata
(Mix Green Salad With Burrata Cheese,
tomato, olives and basil vinegar)

14.50€



• ENTRANTES / STARTERS

Steak Tartare

Tartar
(Steak Tartare)



16.50€

Tartar de Samón con Aguacate

Tartar de Salmó amb Alvocat
(Salmon Tartar with Avocado)

17.50€

Parrillada de Verduras con salsa romesco

Graellada de Verduras amb salsa Romesco
(Grilled Vegetables with Romesco sauce)

13.00€

Mejillones a la Marinera

Musclos a la Marinera
(Mussels in marinara sauce)



11.50€

Almejas a la Marinera

Cloïses a la Marinera
(Clams in marinara Sauce)

11.50€

Nachos a la Mexicana con Guacamole

Natxos a la mexicana amb guacamole
(Mexican Nachos with guacamole)

11.50€

Canelones de Carne Gratinado del Chef

Canelons de Carn Gratinat del Xef
(Beef Cannelloni Gratinated by Chef)

16.50€

Canelones de Mariscos Gratinado del Chef

Canelons de Marisc Gratinat del Xef
(Seafood Cannelloni Gratinated by Chef)

16.50€

• MENÚ INFANTIL / CHILD MENU

Tiras de Pollo

(Con Patatas Fritas)
Tires de Pollastre amb patates Fregides
(Chicken Strips With French Fries)

9.50€

Nuggets de Pollo

(Con Patatas Fritas)
Nuggets de Pollastre mb patates Fregides
(Chicken Nuggets With French Fries)

9.50€

Hamburguesa de Ternera/Pollo

(Con Patatas Fritas)
Hamburguesa de Vedella / Pollastre amb patates Fregides
(Beef/Chicken Burger With French Fries)

10.00€

Espaguetis con Napolitana

Espaguetis Napolitana
(Spaghetty with Napolitana Sauce)

10.50€

Espaguetis con Boloñesa

Espaguetis Bolonyesa
(Spaghetty with Bolognese Sauce)

11.50€



● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• TAPAS / TO SHARE

Pan con Tomate ●	4.50€	Navajas a la Plancha ●	11.50€
Pa amb Tomaquet (Toasted Bread with tomato)		Navalles A La Planxa (Grilled Razor Clams With Garlic And Parsley)	
Bravas Caseras ● ●	5.50€	Chipirones a la Andaluza	11.50€
Braves Casolanes (Homemade Bravas)		Chipirons a la Andaluza (Baby Battered Squids fried Andalusian)	
Patatas Fritas ● ●	5.50€	Pimientos del padrón ● ●	6.50€
Patates fregides French fries		Pebrots del Padrò (Green Peppers)	
Huevos rotos con jamon ibérico	9.50€	Alitas de Pollo (Mexicana / BBQ) ●	8.50€
Ous estrellats amb pernil ibèric (Fried Eggs with Potatoes and iberic Ham)		Aletas de Pollastre (Mexican / BBQ Chicken Wings)	
Chips de Alcachofa ●	8.50€	Gambas al Ajillo ●	14.00€
Escarhofes amb Mel) (Fried Artichoke Chips with cane honey)		Gambes amb allada Fried Shrimp with garlic Toast	
Berenjena a la miel con salsa romesco ●	8.50€	Croquetas de Jamón / Setas / Pollo	6.50€
Alberginia a la mel amb salsa romescu (Egg plant with romesco sauce)		Croquetes de Pernil / Bolets / Pollastre (Croquetes Ham / Mushroom / Chicken)	
Calamares a la Andaluza	11.50€	Empanadillas de Pollo al vapor con salsa de soja	9.50€
Calamars a la Andaluza (Battered Squids fried Andalusian)		Crestes de Pollastre al vapor amb salsa de Soja (Chicken Dumplings with soya sauce)	
Rejos de Calamar a la Andaluza	11.50€	Lacon a la Gallega ●	12.50€
Rejos de calamar a la Andaluza (Bars/heads of Squids fried Andalusian)		Lacò a la Gallega (Galician style Lacon (Baked Ham) With Boiled Potatoes)	
Ensaladilla Rusa	6.50€		
Amanida Rusa Russian Salad			



• HAMBURGUESAS / BURGERS

Con Patatas Fritas / Amb Patates Fregides / With French Fries

Hamburguesa de Ternera BBQ	11.50€	Hamburguesa Vegetal ●	11.50€
Bacon y Queso		Hamburguesa Vegetal (Veggie Burger)	
Hamburguesa de vedella BBC (Beef Burger BBQ Bacon and Cheese)		Hamburguesa Vegana con Aguacate ●	11.50€
Hamburguesa de Pechuga de Pollo Con Aguacate	11.50€	Hamburguesa Vegana amb Alvocat (Vegan Burger with Avocado)	
Hamburguesa de Pit de Pollastre amb alvocat (Chicken Burger with Avocado)		Hamburguesa Bistro	12.50€
		Hamburguesa Bistro (Bistro Burger)	



• PASTA

Espaguetis con salsa boloñesa y Queso parmesano	12.50€		
Espaguetis amb salsa bolonyesa i formatge parmesà (Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese)			
Espaguetis con salsa Napolitana y Queso Parmesano ●	11.50€		
Espaguetis amb salsa Napolitana i Formatge Parmesà (Spaghetti with Napolitana sauce and Parmesan Cheese)			
Espaguetis a la Carbonara	13.50€		
Espaguetis a la Carbonara (Spaghetti Carbonara with Parmesan)			
Espaguetis a la Marinera	15.50€		
Espaguetis a la Marinera (seafood Espagueti)			
Tagliatelle con Burrata y Pesto ●	16.50€		
Tagliatelle amb burrata i Pesto (Tagliatelle with Burrata Cheese and Pesto sauce)			



● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• ARROCES / RICE (Paella)

Arroz Negro a la Marinera ● 21.50€

Arròs Negre a la Marinera
(SeaFood Paella with Black rice)

Arroz a la Marinera ● 18.50€

Arros a la Marinera
(SeaFood Paella)



Fideuá a la Marinera 18.50€

Fideuà a la Marinera
(SeaFod Fideua)

Paella de Pollo ● Verduras ● 17.00€

Paella de Pollastre o Verdures
(Chicken paella or vegetable paella)

Paella Mixta ● 22.00€

Paella Mixta
Seafood and Chicken mixed Paella

Risotto de Setas con Parmesano ● 14.50€

Risoto de Bolets amb Parmesà
(Mushroom Risotto with Parmesan Cheese)

Risotto de Gambas y Setas ● 18.00€

Risoto de Gambes i Bolets
(Shrimps and Mushroom mixed Risotto)

Arroz caldoso con Bogavante (min. 2p) 51.00€

Arròs caldos amb Llamàntol
(Rice with lobster)



• CARNE / MEAT

Costillas de Cordero a la Brasa ● 22.95€

(Con Alioli, Patatas Fritas)
Costelles de Xai a la Brasa
amb allioli, patates Fregides
(Grilled Lamb Ribs
with Alioli and French Fries)



Presa ibérica a la Brasa ● 23.50€

Presa iberica a la brasa amb graellada de verdures
(Iberian PREY meat with grilled vegetables)

Chuletón de Galicia (500g Aprox.) ● 29.95€

(Con Patatas Fritas y Pimiento de Padrón)
"Chuleton" de Galicia 500g amb
patates fregides y pebrots de Padró
(Beef Steak of Galicia 500g served
with Fries and Green Peppers)



• PESCADOS / FISH

Pulpo A La Brasa Con Parrillada De Verduras ● 22.00€

Pop A La Brasa Amb Graellada De Verdures
(Grilled Octopus With Grilled Vegetables)



Pulpo A La Gallega ● 22.00€

Pop A La Gallega
Galician Octopus With Sliced Boiled Potatoes

Gambas A La Plancha ● (Con ensalada verde) 21.50€

Calamars Planxa Amb Amanida Verda
(Grilled Squids With Green Salad)

Calamares a la plancha ● (Con ensalada verde) 19.95

Calamars a la plantxa amb amanida verda
(Grilled Squid With green Salad)



Salmón A La Plancha ● (con ensalada de Aguacate) 19.50€

Salmó A La Planxa Amb Amanida D'avocat
(Grilled Salmon With Salad And Avocado)

Suprema de Bacalao a la miel 19.50€

(Con tempura de verduras)
Suprema de bacallà a la mel amb tempura
de verdures
(Supreme Codfish with honey sauce and
crunchy vegetables)

Sepia a la plancha ● (Con parrillada de verduras) 16.50€

Sipia a la planxa amb parrillada de verdures
(Grilled cuttlefish with grilled vegetables)

Mariscada (Mejillones, Almejas, ● 48.50€

Gambas, Calamares, Navajas)
Mariscada (Muscos, Cloïses,
Gambes, Calamars y Navalles)
Seafood Platter (Mussels, Clams,
Shrimps, Squid, Razor Clams)



Entrecot de Girona (320g Aprox.) ● 24.95€

(Con Patatas Fritas y Pimiento de Padrón)
Entrecot de Girona (320g Aprox.)
(Steak of Girona 320g aprox. with Fries and green Peppers)

Solomillo de Ternera ● 25.50€

(Con Patatas Fritas)
Rellom de Vedella amb Patates Fregides
Beef Tender loin with fries
and green peppers



Albondigas a la Jardinera con sepia ● 17.50€

Mandonguilles a la Jardinera amb Sipia
Meatballs with cuttlefish Jardinera style

Costilla de Cerdo a la Barbacoa ● 23.50€

(Con Patatas Fritas y Coleslaw)
Costelles de Porc a la Barbacoa
Barbecued Pork Ribs with fries and Coleslaw

● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

MENÚS BISTRO

(Minimo 2 personas / Min 2 people)



MENÚ BOGAVANTE

ENTRANTES / STARTERS

Ensaladilla Rusa / Russian Salad
Calamares a la Andaluza/ Squids to the andaluza
Navajas a la Plancha/ Grilled Rasher

SEGUNDO/ SECOND PLATE

Arroz caldoso con Bogavante / Rice with Lobster
Pan con Tomate, Bebida y Postre / Bread with tomato, Drink & Dessert

35€ per persona (Min 2 persona)

MENÚ PICAPIEDRA

ENTRANTES / STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota / Iberic Ham
Pimientos de Padrón/ Green peppers
Espárragos de Tudela/ Asparagus from Tudela



SEGUNDO/ SECOND PLATE

Chuletón de Galicia 1 kilo aprox.) / Steak of Galicia (1 kilo Appro)
Pan con Tomate, Bebida Y Postre / (Bread with tomato, Drink & Dessert)

35€ per Persona (Min 2 Persona)

MENÚ PAELLA / FIDEUA

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paella / Fideua
(Marisco, Vegetal o Pollo / Seafood, vegetables or chicken)

Sangria

25€ Per Persona



● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• POSTRES / DESSERTS

Crema Caralana ●
Crema Caralana ●
Crema Catalana



6.50€

Bola de Helado (Chocolate, Vainilla) ●●
Bola de Gelat (Xocolata, Vainilla)
(Ice-cream: Chocolat, vanilla)

4.50€

Tarta de Queso ●●
Pastis de Formatge
Cheesecake

6.50€

Fruta de Temporada ●●●
Fruita de Temporada
(Seasonal Fresh Fruit)

5.50€

Coulant de Chocolate
Coulant de xocolata amb
gelat de Vainilla ●
*Chocolat Coulant with
vanilla ice-cream*



7.50€

• BEBIDAS / DRINKS

Vino Blanco / White Wine *Copa / Botella*

Gran Vega la Mancha <i>Semi Dulce</i>	4.50€ / 15.00€
Y045 Penedes <i>Seco</i>	4.70€ / 18.50€
Marques de Atrio <i>Semi Seco</i>	4.70€ / 18.50€
Valderivero <i>Seco - Verdejo Rueda</i>	4.70€ / 19.95€
Castilla de Berisa <i>Seco - Verdejo Rueda</i>	4.70€ / 19.95€
Baron Terra Alta <i>Seco</i>	22.50€
Rivero Ulecia Albariño <i>Seco</i>	41.75€
Marques 2 Cepas <i>Seco</i>	45.75€

Vino Tinto / Red Wine *Copa / Botella*

Gran Vega La Mancha	4.50€ / 15.00€
Marques de Atrio Rioja	4.70€ / 18.50€
Valderivero Joven	4.70€ / 18.50€
Vinestral Rioja	4.70€ / 18.75€
Valderivero Roble	19.95€
Marques de Atrio Crianza	20.90€
Ulches Reserva	5.50€ / 22.50€
Ramón Bilbao Rioja	23.50€
Marques de Atrio Reserva	27.50€
Esplugen Crianza Priorat	29.95€
Marqués Edición Limitada	42.75€

Vino Rosado / Rose Wine

Marques de Atrio Rosado	20.90€
--------------------------------	--------

Cerveza / Beer

Barril / Draft	
Estrella Galicia (Copa)	3.00€
Estrella Galicia (Jarra)	5.50€
Estrella Galicia 1906 (Copa)	3.50€
Estrella Galicia 1906 (Jarra)	6.50€
1906 (Mediana / Bottle)	3.50€
Estrella Galicia (Mediana / Bottle)	3.00€
Estrella Galicia (Sin alcohol)	3.00€
Craft Ipa	4.50€

Cócteles / Cocktails

Mojito	9.50€
Piña Colada	9.50€
Margarita	9.50€
Sex on the Beach	10.50€
Gin Tonic	8.50€
Whisky con cola	8.50€
Aperol Spritz	10.50€
Negroni	8.50€
Tequila Shots	3.50€
Cubata	7.50€

Refrescos / Cold Drinks

Agua Mineral / Still Water	2.50€
Agua con Gas / Sparkling Water	2.70€
Coca Cola	2.80€
Coca Cola Zero	2.80€
Fanta Naranja	2.80€
Fanta Limón	2.80€
Aquarius Naranja	2.80€
Aquarius Limón	2.80€
Agua Tónica	2.70€
Zumos Botella / Bottle Juice	2.60€
Zumo Natural Naranja	4.95€

Sangria

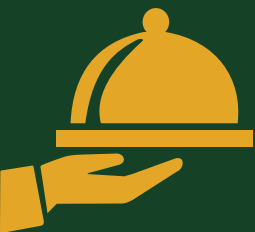
Copa Sangria Vino	6.00€
Copa Sangria Cava	6.95€
Sangría Vino 1L	15.50€
Sangría Cava 1L	17.50€

Cava / Champagne

Pupitre Brut Nature	18.75€
Cava Y045 Brut Rosado	18.90€
Cava Y045 Brut Nature Organic	21.75€
Juve Masana Brut	15.50€

● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement



Bistro Sagrada

Tapas Bar & Restaurant



Menu grupo 1

En Mesa / On the Table

Aceitunas

Olives

Patatas Chips

Potato Chips



Entrantes / Starters

"A COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)

/TO SHARE CENTER OF THE TABLE(PER 4 PAX)"

Ensaladilla Rusa Del Chef

Chef's Russian salad

Huevos Rotos con Jamón Iberico

Fried Eggs with Iberian ham

Surtido de Embutidos

Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)

Pimiento del Padron

Padron peppers

Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva

Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal / Main course

"A ELEGIR POR CADA COMENSAL/(CAN CHOOSE ONE PER PAX)"

Entrecot de Girona con Guarnicion

Girona Veal Steak with garnish and pepper sauce

Salmón a la Plancha con Ensalada

Grilled salmon with green salad



Postre / Dessert

Tarta de fiesta

Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) o Refrescos o Cerveza

Red or white wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer

Y / And

Agua

Water

35€

(IVA incluido)



Bistro Sagrada

Tapas Bar & Restaurant



Menu grupo 2

En Mesa / On the Table

Aceitunas

Olives

Patatas Chips

Potato Chips



Entrantes / Starters

"PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)
/TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)"

Ensaladilla Rusa Del Chef

Chef's Russian salad

Chipirones a la Andaluza

Andalusian-style fried BabySquid

Jamón Ibérico de Bellota

Iberian acorn-fed Ham

Croquetas del Chef

Chef's Croquettes

Pimiento del Padron

Padron peppers

Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva

Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal / Main course

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Arroz Caldoso Con Bogavante

Rice with Lobster (Lobster Soup)

Postre / Desert

Tarta de fiesta

Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza

/Red or white wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer

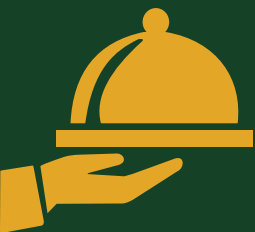
Y / And

Agua

Water

40€

(IVA incluido)



Bistro Sagrada

Tapas Bar & Restaurant



Menu grupo 3

En Mesa / On the Table

Aceitunas

Olives

Patatas Chips

Potato Chips



Premer plato / Entrantes

PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)

TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)

Jamón Ibérico de Bellota

Iberian acorn-fed Ham

Croquetas del Chef

Chef's Croquettes

Calamares a la Andaluza

Andalusian-style fried Squid

Ensaladilla Rusa Del Chef

Chef's Russian salad

Surtidos de Embutidos

Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)

Espárragos De Tudela

Asparagus from Tudela

Plato Principal / Main course

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Arroz Negro con Langostinos Y Sepia o Arroz a la Marinera

Black Rice with Shrimps and Cuttlefish or Marinera rice

Postre / Desert

Tarta de fiesta

Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza

Red or White wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer

Y / And

Agua

Water

45€

(IVA incluido)

EL MENÚ SE CONSIDERA MÍNIMO PARA 4 PERSONAS/MENU IS CONSIDERED TO BE MINIMUM FOR 4 PAX.



Bistro Sagrada

Tapas Bar & Restaurant



Menu grupo 4

En Mesa / On the Table

Aceitunas

Olives

Patatas Chips

Potato Chips



Primer plato/ Entrantes

PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)

/TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)

Jamón Ibérico de Bellota

Iberian acorn-fed Ham

Pimientos del Padron

Padron Peppers

Calamares a la Andaluza

Andalusian-style fried Squid

Surtidos de Embutidos

Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)

Espárragos De Tudela

Asparagus from Tudela

Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva

Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Chuletón de Galicia 500 gr con patatas y Padrones

Galician Veal ribs steak 500 gr with fries and Padronpeppers

Postre/ Desert

Tarta de fiesta

Party Cake



Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza

Red or White wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer

Y/ And

Agua

Water

50€

(IVA incluido)

Menu grupo 1

En Mesa / On the Table

Aceitunas
Olives
Patatas Chips
Potato Chips



Entrantes / Starters

"A COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)
/TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)"

Ensaladilla Rusa Del Chef
Chef's Russian salad
Huevos Rotos con Jamón Iberico
Fried Eggs with Iberian ham
Surtido de Embutidos
Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)
Pimiento del Padron
Padron peppers
Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva
Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal / Main course

"A ELEGIR POR CADA COMENSAL/(CAN CHOOSE ONE PER PAX)"

Entrecot de Girona con Guarnicion
Girona Veal Steak with garnish and pepper sauce
Salmón a la Plancha con Ensalada
Grilled salmon with green salad



Postre / Dessert

Tarta de fiesta
Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) o Refrescos o Cerveza
Red or white wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer
Y / And
Agua
Water

35€ (IVA incluido)

EL MENÚ SE CONSIDERA MÍNIMO PARA 4 PERSONAS/MENU IS CONSIDERED TO BE MINIMUM FOR 4 PAX.

Menu grupo 2

En Mesa / On the Table

Aceitunas
Olives
Patatas Chips
Potato Chips



Entrantes / Starters

"PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)
/TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)"

Ensaladilla Rusa Del Chef
Chef's Russian salad
Chipirones a la Andaluza
Andalusian-style fried BabySquid
Jamón Ibérico de Bellota
Iberian acorn-fed Ham
Croquetas del Chef
Chef's Croquettes
Pimiento del Padron
Padron peppers
Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva
Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal / Main course

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Arroz Caldoso Con Bogavante
Rice with Lobster (Lobster Soup)



Postre / Desert

Tarta de fiesta
Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza
/Red or white wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer
Y / And
Agua
Water

40€ (IVA incluido)

EL MENÚ SE CONSIDERA MÍNIMO PARA 4 PERSONAS/MENU IS CONSIDERED TO BE MINIMUM FOR 4 PAX.

Menu grupo 3

En Mesa / On the Table

Aceitunas
Olives
Patatas Chips
Potato Chips



Primer plato / Entrantes

PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)
TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)

Jamón Ibérico de Bellota
Iberian acorn-fed Ham
Croquetas del Chef
Chef's Croquettes
Calamares a la Andaluza
Andalusian-style fried Squid
Ensaladilla Rusa Del Chef
Chef's Russian salad
Surtidos de Embutidos
Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)
Espárragos De Tudela
Asparagus from Tudela

Plato Principal / Main course

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Arroz Negro con Langostinos Y Sepia o Arroz a la Marinera
Black Rice with Shrimps and Cuttlefish or Marinera rice



Postre / Desert

Tarta de fiesta
Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza
Red or White wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer
Y / And

Agua
Water

45€ (IVA incluido)

EL MENÚ SE CONSIDERA MÍNIMO PARA 4 PERSONAS/MENU IS CONSIDERED TO BE MINIMUM FOR 4 PAX.

Menu grupo 4

En Mesa / On the Table

Aceitunas
Olives
Patatas Chips
Potato Chips



Primer plato / Entrantes

PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE MESA (4 COMENSALES)
/TO SHARE CENTER OF THE TABLE (PER 4 PAX)

Jamón Ibérico de Bellota
Iberian acorn-fed Ham
Pimientos del Padron
Padron Peppers
Calamares a la Andaluza
Andalusian-style fried Squid
Surtidos de Embutidos
Assorted cold cuts (Fuet Chorizo and Cheese)
Espárragos De Tudela
Asparagus from Tudela
Pan de Cristal tostado con Tomate Y Aceite de Oliva
Toasted Cristal bread with tomato and olive oil

Plato Principal

"CADA COMENSAL/ PER PERSON (4 COMENSALES MÍNIMO/MINIMUM 4 PAX)"

Chuletón de Galicia 500 gr con patatas y Padrones
Galician Veal ribs steak 500 gr with fries and Padronpeppers



Postre / Desert

Tarta de fiesta
Party Cake

Selección de Bebidas / Selection of drinks

Vino Rioja o Verdejo (1 Botella para 4 Pax) Refrescos o Cerveza
Red or White wine (A bottle for 4 pax) Or Soft drink or Beer
Y / And

Agua
Water

50€ (IVA incluido)

EL MENÚ SE CONSIDERA MÍNIMO PARA 4 PERSONAS/MENU IS CONSIDERED TO BE MINIMUM FOR 4 PAX.