



WILLKOMMEN, HEUTE ABEND ESSEN WIR IN BARCELONA

Wenn du Fragen zu den Gerichten hast, oder wenn du über Allergenen und Zusatzstoffen im Unklaren bist, zögere bitte nicht, unser Servicepersonal zu fragen. Wir halten eine separate Speisekarte mit Allergeninformationen für dich bereit. Wir freuen uns darauf, dich heute Abend zu bedienen.

Salut i benwinguts!

WELCOME, TONIGHT WE ARE HAVING DINNER IN BARCELONA

If you have any questions regarding our food or if you have any concerns on allergies or intolerances, please do not hesitate to ask our front of the house staff. We have a separate menu with allergen specifications at your disposal. It will be a pleasure for us to look after you tonight.

Salut i benwinguts!

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.
All prices are in euros and include VAT.

“Pica Pica”

“ARBEQUINA” Oliven und Mandeln ___ 5,5

“ARBEQUINA” Olives and Almonds

PATATES BRAVES ___ 6

D.O. CROQUETES (Pro Stück.) mit Jamón ___ 2,5/ mit Käse ___ 2 / “des Hauses” ___ 2

D.O. CROQUETAS (Unit price) with Jamón __ 2,5 / with Cheese __ 2 / Hause flavour __ 2

D.O. CROQUETES MIX (6 Stk.) ___ 13

D.O. CROQUETAS MIX (6 Pieces)

“PIMIENTOS DEL PADRÓN” ___ 8,5

“PALETA 100 % IBERICA DE BELLOTA” ___ 20

Eichelmastschinken (45gr) und Brot mit Tomate

Acorn-fed Jamón (45gr) and bread with tomato

Käseplatte von “Palacios & Palacios”, 4 Stk. von handwerklichen Käseherstellern ___ 22

Cheese platter from “Palacios & Palacios”, 4 pieces from artisan cheese makers

Extras

PA AMB TOMÀQUET ___ 4,5

Brot mit Tomate

Bread with Tomato

Brot mit alioli ___ 5

Bread & alioli

Gemischter Salat, Klein ___ 7 / Groß ___ 11

Mixed salad, Small __ 7 / Large __ 11

mit Fleisch __ *with meat*

PEPITO __ 15

Geschmortem Rinderbrisket, karamellisierten Zwiebeln und Pimientos

Braised beef brisket, caramelised onions and pimientos

BOTIFARRA AMB SEQUES __ 16

Katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen begleitet von weißen Bohnen

Catalan sausage peppered with porcini mushrooms accompanied with white beans

“CHULETAS” __ 34

Lammkoteletts mit Caliu-Kartoffel und Aioli

Lamb chops with Caliu potato and Alioli

aus dem Meer __ *from the sea*

“GAMBAS” 3 Stk. __ 15 / 6 Stk. __ 28

Wilde Gambas im Ganzen

Whole wild gambas _ 3 pieces / 6 pieces

“PULPO” 1 Stk. (100+ gr.) __ 25 / 2 Stk. (200+ gr.) __ 44

Premium-Oktopus-Tentakel mit Kartoffel-Mousseline

Premium octopus tentacle with potato mousseline_ 1 Piece 100+gr // 2 Piece 200+gr

ARRÒS NEGRE __ 24

Reis aus dem Keramiktopf mit Garnele, Sepia und seiner Tinte. _ Extra Garnele + 4,5

Traditional rice with Prawn, sepia and its ink. _ Extra Prawn +4,5

Pflanzlich, meist __ *mostly plant-based*

Salat aus Babybohnen, iberischem Schinken, Erbsen und Minze __ 16

Salad of baby broad beans, iberian ham, green peas and mint

ESPINACS A LA CATALANA __ 12

Sautierter Blattspinat mit Pinienkerne und Rosinen an Ziegenkäse

Sauteed spinach with pine nuts and raisins on goat cheese

ARRÒS MELÓS AMB CEPS __ 18

Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse

Creamy rice with porcini mushrooms and D.O. Mahon cheese

Dessert

CREMA CATALANA __ 6

“TARTA DE QUESO” __ 8

Käsekuchen nach baskischer Art

Basque-style cheesecake

“TRUFAS” (2 Stk.) __ 5

kleiner hausgemachter Praliné aus dunkler Schokolade und kandierter Orange

little homemade chocolate truffle with candied orange

Käseplatte von “Palacios & Palacios”, 4 Stk. von handwerklichen Käseherstellern __ 22

Cheese platter from “Palacios & Palacios”, 4 pieces from artisan cheese makers

DESSERTWEIN (5 CL)

TERRENAL D’AUBERT __ 5

Uinyes del Terrer, D.O. Tarragona

Rote Garnatxa und Cabernet Sauvignon 15% Alk.

VI DE PANSES __ 7,3

Uinyes dels Aspres, D.O. Empordà

100 % Garnatxa Roja 15,0% Alk.

DOLÇ D'ORTO NEGRE __ 7,3

Orto Uins, D.O. Montsant

100% Garnatxa Negra, 15% Alk.

SCHNAPS (40ML)

BRANDY LEPANTO 12 AÑOS 10

100 % Palomino Fino

BRANDY VERAGUA RESERVA 12

95% Airén, 5% Palomino

BRANDY XIMENEZ SPINOLA 15

100% Pedro ximenez

RUM ZACAPA 23 JAHRE 15

WHISKY NOMAD SCOTCH 12

WHISKY TALIKER 10 JAHRE 10

BOURBON MAKER’S MARK 10

TEQUILA SILVER UND MEZCAL 9