



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**

*"ARBEQUINA" Olives and Almonds*

**PATATES BRAVES 6**

**D.O. CROQUETES (3 Stk.)\_\_ mit Jamón 7/ mit Käse 6 / mit Ochsenschwanz 9**

*D.O. CROQUETAS (3 Pieces) \_\_ with Jamón 7 / with Cheese 6 / with oxtail 9*

**D.O. CROQUETES MIX (6 Stk.) 15**

*D.O. CROQUETAS MIX (6 Pieces)*

**"PIMIENTOS DEL PADRÓN" 7**

**FRISCHE MIESMUSCHELN "A LA MARINERA" 24**

*Fresh mussels "a la marinera"*

**"PALETA 100 % IBERICA DE BELLOTA" 18**

**Eichelmastrschinken (45gr)**

*Acorn-fed Jamón (45gr)*

**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**

**Brot mit Tomate**

*Bread with Tomato*

**Brot mit alioli 5**

*Bread & alioli*

## “Bocatas” im Baguette

"VIC" 7

“Llonganissa” Salami-Wurst mit D.O. VIC auf Tomatenbrot

*“Llonganissa” salami sausage with D.O. VIC on tomato bread*

MALLORQUÍ 10

Sobrassada-Wurst D.O. Menorca und geschmolzenem Mahón-Käse mit einem Hauch von Honig

*Sobrassada D.O. Menorca and melted Mahón cheese with a hint of honey*

PEPITO 15

Geschmortem Rinderbrisket, karamellisierten Zwiebeln und Pimientos

*Braised beef brisket, caramelised onions and pimientos*

## aus dem Keramiktopf

ARRÒS NEGRE 24

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

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

ARRÒS MELÓS AMB CEPS 18

Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse

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

CANELONS DE SANT ESTEVE 20

Traditionelle Canneloni aus einer Mischung von Fleisch und Wurst, überbacken mit Béchamelsauce und Käse. Sogar der Teig ist hausgemacht :)

*Traditional cannelloni of mixed meats and sausages, gratinated with béchamel sauce and cheese. Even the pasta dough is homemade :)*

ESCUDELLA I CARN D'OLLA 32

Traditioneller Eintopf, der in zwei Teilen serviert wird. Kräftige Brühe mit “Galets”, und dazu das Fleisch, der Schinken und die Gemüse aus der Brühe.

*Traditional stew served in two steps. Strong broth with “Galets”, as well as meats, ham and vegetables from the broth.*

## die Grüne Ecke

### TRIBUT AL CALÇOT 12

Gegrillter Porree mit Romesco Sauce

*Grilled leeks with romesco sauce*

### ESPINACS A LA CATALANA 10

Sautierter Blattspinat mit Pinienkerne und Rosinen an Ziegenkäse

*Sauteed spinach with pine nuts and raisins on goat cheese*

### TATIN DE CEBA 22

Zwiebel-Tarte Tatin mit D.O. "Torta del casar" Käse

*Onion tart Tatin with PDO "Torta del Casar" cheese*

### Mediterraner Tomaten-Zwiebel-Salat 9

*Mediterranean Tomato and Onion Salad*

## von der Plantxa

"GAMBAS" \_ 3 Stk. 15 / 6 Stk. 26

Wilde Gambas im Ganzen

*Whole wild gambas \_ 3 pieces / 6 pieces*

### BOTIFARRA AMB SEQUES 15

Katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen begleitet von weißen Bohnen

*Catalan sausage peppered with porcini mushrooms accompanied with white beans*

### "CHULETAS" 33

Lammkoteletts mit Caliu-Kartoffel und Aioli

*Lamb chops with Caliu potato and Alioli*

"PULPO" \_ 1 Stk. (100+ gr.) 24 // 2 Stk. (200+ gr.) 42

Premium-Oktopus-Tentakel mit Kartoffel-Mousseline

*Premium octopus tentacle with potato mousseline\_ 1 Piece 100+gr // 2 Piece 200+gr*

### TURBOT 38

Steinbuttfilet mit Kartoffelconfit-Gratin

*Turbot fillet with a confit potato gratin*

# Dessert

## CREMA CATALANA 6

## MEL I MATÓ 6

traditioneller katalanischer Ricotta mit Naturhonig und karamellisierten Walnüssen  
traditional catalan ricotta with honey and caramelised walnuts

## TURRONS 9

Sortierte Weihnachts-Süßigkeiten (3 Stück) Hartmandel, Schokolade mit Keksen  
und Marzipan mit Früchten.

*Assorted christmas sweets (3 pieces) hard almond, chocolate with chunks and marzipan with fruits.*

## "TRUFAS" 2 (pro Stk.)

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 Garnatka und Cabernet Sauvignon 15% Alk.

### NECTAR PEDRO XIMENEZ \_\_\_ 6

Gonzalez Byass, JEREZ  
100% Pedro Ximenez 15% Alk.

### VI DE PANSES \_\_\_ 7,3

Uinyes dels Aspres, D.O. Empordà  
100% Garnatka Roja 15,0% Alk.

### DOLÇ D'ORTO NEGRE \_\_\_ 7,3

Orto Uins, D.O. Montsant  
100% Garnatka Negra, 15% Alk.

### ALVEAR PX SOLERA 1910 \_\_\_ 18

Bodegas Alvear, Montilla-Moriles DOP  
100% Pedro Ximenez, 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