



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 / "des Hauses" 6

D.O. CROQUETAS (3 Pieces) __ with Jamón 7 / with Cheese 6 / "house flavour" 6

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

D.O. CROQUETAS MIX (6 Pieces)

"PIMIENTOS DEL PADRÓN" 7

"PALETA 100 % IBERICA DE BELLOTA" 18

Eichelmastrschinken (45gr)

Acorn-fed Jamón (45gr)

OUS TRENCATS 13

zwei Spiegeleier mit Sobrassada-Wurst auf Kartoffeln und Topinambur Chips

two fried eggs with sobrassada among potatoes and topinambur chips

“Bocatas” im Baguette

"TORTILLA" 8

klassische "Tortilla" mit Kartoffeln und Zwiebeln auf Tomatenbrot

Classic tortilla made with potatoes and onions on bread and tomato

PEPITO 13

Geschmortem Rinderbrisket, karamellisierten Zwiebeln und Pimientos

Braised beef brisket, caramelised onions and pimientos

aus dem Keramiktopf

Frische Miesmuscheln "a la marinera" 16

Fresh mussels "a la marinera"

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 VEGETAL 15

Veganer Reis aus dem Keramiktopf mit Bohnen, Pilzen und Gemüse der Saison

Vegan rice speciality with beans, mushrooms and seasonal vegetables

ARRÒS MELÓS AMB CEPS 17

Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse

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

FAVES A LA CATALANA 15

Dicke Bohnen, mit Blutwurst, Speck, Süßwein und Minze geschmort

Broad beans stewed with blod sausage, bacon, sweet wine and mint

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

Mediterraner Tomaten-Zwiebel-Salat 9

Mediterranean Tomato and Onion Salad

von der Plantxa

“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

“GAMBAS” _ 3 Stk. 14 / 6 Stk. 28

Wilde Gambas im Ganzen

Whole wild gambas _ 3 pieces / 6 pieces

“CHULETAS” 29

Lammkoteletts mit Caliu-Kartoffel und Aioli

Lamb chops with Caliu potato and Alioli

BOTIFARRA AMB SEQUES 14

Katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen und weiße Bohnencreme

Catalan sausage peppered with porcini mushrooms and white bean cream

Extras

PA AMB TOMÀQUET 4

Brot mit Tomate

Bread with Tomato

Brot mit alioli 5

Bread & alioli

Dessert

CREMA CATALANA 6

COULANT DE XOCOLATA 9

Schwarzer Chokolade Fondant mit einem Hauch von Pedro Ximenez*20 Min. Zubereitungszeit

*Black chocolate fondant with a touch of Pedro Ximenez. *20 min. baking time*

GATÓ DE MALLORCA 7,5

Mandeltorte mit einem Hauch von Rum und Vanilleeis

Almond cake with a touch of rum and vanilla ice cream

POSTRE MUSIC 8

Die traditionelle Form, ein gutes Essen zu beenden. Er besteht aus einem Glas Süßwein und einer kleinen Auswahl an Trockenfrüchten und Nüssen aus Katalonien von hervorragender Qualität

A traditional way to end a good meal. It consists of a glass of sweet wine and a small selection of high quality dried fruits and nuts from Catalonia

Dessertwein (5 cl)

NECTAR PEDRO XIMENEZ 6

Gonzalez Byass, JEREZ

100 % Pedro Ximenez 15% Alk.

**TERRENAL D'AUBERT 2018

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.

**Glass 125 ml 14

**Flasche 750 ml 45

DOLÇ D'ORTO NEGRE 7,3

Orto Uins, D.O. Montsant

100% Garnatxa Negra, 15% Alk.

NOE PEDRO XIMENEZ V.O.R.S. 17

Gonzalez Byass, JEREZ

100 % Pedro Ximenez 15,5% Alk.

Kaffee

Wenn du Lust auf eine Tasse Kaffee hast, bist du herzlich eingeladen!

In unserer Kaffee-Ecke kannst du dich selbst bedienen.