



Приходя к нам, помните две вещи: «все, что спускается в БАРСЛОНА» остается в БАРСЛОНА» и «все, что вы сказали бармену или официанту, будет использовано в вашу пользу и принесет вам счастье».

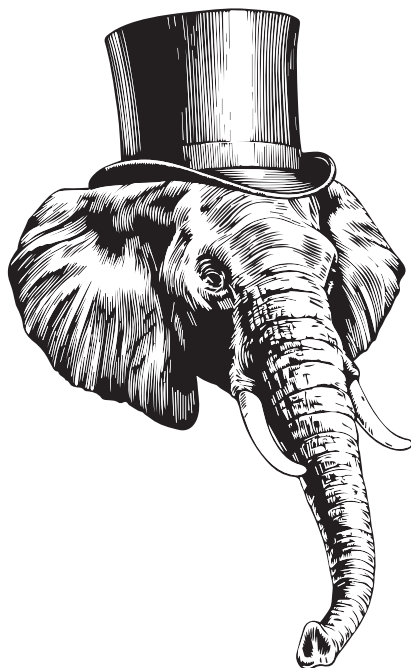
ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СТАРТЫ

Сыровяленый окорок хамон	350
Сыровяленая колбаса фуэт	270
Пикантная колбаса чоризо	230
Ассорти оливок	350
Козий сыр санабрия	290
Сыр с голубой плесенью кабралес	220
Сыр твердый грана падано	320
Чиабатта с мякотью томатов	200
Новинка Чиабатта с тремя топпингами	250
масло мохо верде, масло на костном мозге и паштет	
Новинка Испанское плато	1500
(сыр: кабралес, санабрия, мясо: фуэт, чоризо, оливки, бриошь, дыня маринованная, тортилья, вяленые томаты)	

ТАПАС

Печёные перчики	290
со страчателлой и трюфельным маслом	
Паштет из куриной печени	360
с красным вином и вишней	
Хамон с дыней	390
Карпаччо из говядины	420
с трюфельным айоли и тертым пармезаном	
Тартар из тунца	370
с авокадо, сливочным сыром и дайконом	
Тартар из говядины с айоли и гарум	490
Новинка Форель шеф-посола	540
с маскарпоне и лаймовой заправкой	
Новинка Севиче из гребешка	650
с соком апельсина и цедрой лайма	



ГОРЯЧИЕ ТАПАС

Новинка Крокеты с хамоном	310
на трюфельном айоли	
Новинка Баклажан с горгонзолой и медом	320
Культовые гренки барслона	360
Картофель по-каталонски	240
Новинка Кальмар с тимьяном	420
и листьями салата	
Взрывные креветки	590

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Для компании от 8 человек в счет включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.

ПИНЧОС

#Всё по испански!

<i>Новинка</i>	Три чипса с белыми грибами гелем из картофеля и бекона с трюфельным маслом	250
<i>Новинка</i>	Бриошь с запеченной тыквой, тахини и страчателлой	290
	Чиабатта с тартаром из тунца, томатов и соусом мохо верде	330
	Бриошь с форелью, яйцом и соусом айоли	440
	Бриошь с тартаром из говядины, халапеньо и картофелем пай	290
	Бриошь с домашним хамоном из утки	390
	Две чиабатты: с креветкой и апельсином/с кальмаром и вареньем из бекона	360
<i>Новинка</i>	Бриошь с костным мозгом и чипсами из чеснока	360

#Барселона

САЛАТЫ

<i>Новинка</i>	Теплый салат из овощей с авокадо и горгонзолой	510
<i>Новинка</i>	Салат с копченым куриным филе, бэби картофелем с соусом мохо верде и сублимированным желтком	460
	Салат с креветками гриль, мякотью апельсинов и пармезаном	520
	Тёплый салат с говядиной в медовом соусе и овощами	490
<i>Новинка</i>	Салат с тунцом гриль в устричном соусе с помидорами черри и яйцом	630

БОКАДИЛЬОС

<i>Новинка</i>	Креветки с томатом, листьями салата и соусом свит чили	490
	Куриное филе с моцареллой, паприкой шампиньонами и шпинатом в хрустящей чиабатте	430
	Говядина с яйцом, моцареллой, паприкой шампиньонами и шпинатом в хрустящей чиабатте	550
	+фри 200 +халапеньо 50	

#Слон в шоке

СУПЫ

	Гаспачо агуадо из томатов и огурцов с песто	290
<i>Новинка</i>	Крем-суп с белыми грибами и трюфельным маслом	360
	Де пойо с копчёным куриным филе и птитимом	420
<i>Новинка</i>	Кастильский суп с хамоном, беконом и яйцом	490
<i>Новинка</i>	Томатный суп с кальмаром, креветками, вонголе и шафраном	520

#А ещё мы вымоем за вас посуду

ПАЭЛЬЯ

Паэлья с морепродуктами, шафраном и овощами

1500

Копченая паэлья со стейком фланк, шампиньонами и вялеными томатами

1600

+ добавь айоли с моцареллой 250

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Новинка	Мясной пирог эмпанада с маскарпоне и петрушкой	420
	Тортилья с хамоном и соусом айоли	360
Новинка	Кальмар с картофелем стоун оливками и соусом сальса	570
Новинка	Треска с птитимом стружкой тунца и сливочным соусом с горгонзолой	590
Новинка	Утиная грудка в медовом соусе с пастой орзо с томатами	620
	Свинные рёбра су-вид с картофелем по-каталонски	760
	Стейк фланк в устричном соусе со спаржей	980

ДЕСЕРТЫ

Крема каталана	280
Чуррос с шоколадным ганашем мороженым и вишней	350
Бриошь с шариком мороженого и сгущённым молоком	360
Опаленный баскский чизкейк с вишней	350



Мы полюбили тапас, хамон и паэлью всем сердцем. Еще до того, как это стало мейнстримом. Для нас культура испанской еды — это не только гастрономические традиции каталонцев — множество видов «тапас» (небольшие закуски, которые подаются гостям в заведениях Каталонии), ароматная паэлья и тонкие слайсы хамона. Не менее важны и другие составляющие.

Это и соответствующий интерьер, антикоррида и спортивные трансляции на большом экране, и, что самое главное — душевная атмосфера, свобода и харизма.