





TAPAS

Pan con tomate 3,40€ Bread with tomato <i>Pane con pomodoro</i> Pain à la tomate	Calamares a la romana 6,60€ Fried squid rings a la romana <i>Calamari alla romana</i> Calamars à la romaine	Bombas de carne (2 uds.) 4,20€ Meatstuffed potato croquettes (2 pieces) <i>Polpette di carne (2 unità)</i> Bombas de viande (2 unités)
Olivas al ajo 3,30€ Garlic Olives <i>Olive all'aglio</i> Olives à l'ail	Sepia a la plancha 6,80€ Grilled cuttlefish <i>Seppie alla griglia</i> Seiche grillée	Buñuelos de bacalao 4,90€ Codfish balls <i>Polpette di baccalà</i> Beignets de morue
Boquerones en vinagre 4,80€ Marinated anchovies in vinegar <i>Alici in aceto</i> Anchois frais au vinaigre	Aros de cebolla 4,80€ Onion rings <i>Anelli di cipolla fritti</i> Anneaux d'oignon panés	Croquetas de jamón (4 uds.) 4,90€ Ham croquettes (4 pieces) <i>Crocchette di prosciutto (4 unità)</i> Croquettes au jambon (4 unités)
Anchoas del Cantábrico 8,90€ Cantabrian anchovies <i>Acciughe del Cantábrico</i> Anchois de la mer Cantabrique	Champiñones a la plancha 4,90€ Grilled mushrooms <i>Funghi alla griglia</i> Champignons à la persillade	Patatas bravas 4,80€ Patatas bravas <i>Patate bravas</i> Patatas bravas
Pulpo a la gallega 12,90€ Galician style octopus <i>Polpo alla galiziana</i> Poulpe à la galicienne	Alitas de pollo 4,70€ Chicken wings <i>Alette di pollo</i> Ailes de poulet	Patatas con allioli 4,80€ Patatas with garlic mayonnaise <i>Patate con allioli</i> Patatas à l'aioli
Muslitos de cangrejo 5,50€ Crab legs <i>Chele di granchio fritte</i> Pinces de crabe	Chistorra al Pacharán 5,50€ Chistorra sausage <i>Chistorra al Pacharán</i> Chistorra au Patxaran (saucisse rouge)	Pimientos del padrón 5,90€ Padrón peppers <i>Peperoni verdi alla griglia</i> Piments de Padrón
Salpicón de marisco 6,80€ Seafood cocktail <i>Insalata di mare</i> Salpicon aux fruits de mer	Albondigas 4,80€ Meatballs <i>Polpette al sugo</i> Boulettes de viande	Tortilla de patata 4,80€ Spanish omelette with onion and pepper <i>Firttata di patate, cipolle e peperoni</i> Omelette aux pommes de terre, oignon et poivron
Esqueixada de bacalao 5,60€ Salt codfish salad <i>Insalata catalana di baccalà</i> Salade de morue	Jamón del país 5,90€ Country ham <i>Prosciutto crudo del paese</i> Jambon du pays	Fuet 4,90€ Fuet sausage <i>Fuet (salame)</i> Fuet (saucisson sec assaisonné typique de la Catalogne)
Mejillones a la marinera 6,80€ Mussels to "marinera style" <i>Cozze alla marinara</i> Moules à la marinière	Jamón Ibérico 9,80€ Iberian ham <i>Prosciutto crudo Iberico</i> Jambon Ibérique	
Gambas al ajillo 9,50€ Garlic Prawns <i>Gamberetti all'aglio</i> Crevettes à l'ail	Queso manchego 5,90€ Manchego cheese <i>Formaggio manchego</i> Fromage manchego	

ENTRANTES

STARTERS & SALADS
INSALATE E ANTIPASTE
SALADES ET ENTRÉES



Ensalada Colom

9,80€

Mezclum, pimienta, tomate, zanahoria, cebolla, atún, huevo y olivas

Colom Salad: Mesclun, pepper, tomato, carrot, onion, tuna fish, egg and olives

Insalata Colom: Ins. mista, peperone, pomodoro, carota, cipolla, tonno, ouovo e olive

Salade Colom: Mesclun, tomate, poivron, carotte, oignon, thon, oeuf et olives

Ensalada Verde

8,60€

Mezclum, tomate, cebolla, pimienta, zanahoria, maíz, huevo y olivas

Green Salad: Mesclun, tomato, onion, pepper, carrot, corn, egg and olives

Insalata Verde: Ins. mista, pomodoro, cipolla, peperone, carota, mais, uova e olive

Salade Verte: Mesclun, tomate, poivron, carotte, oignon, maïs, oeuf et olives

Ensalada Catalana

9,50€

Mezclum, tomate, cebolla, pimienta, zanahoria, maíz, huevo, embutidos y olivas

Catalan Salad : Mesclun, tomato, onion, pepper, carrot, corn, egg, sausages and olives

Insalata Catalana: Ins. mista, pomodoro, cipolla, peperone, carota, mais, uova, insaccati e olive

Salade Catalane: Mesclun, tomate, oignon, poivron, carotte, maïs, oeuf, charcuterie et olives

Ensalada de Pollo

9,90€

Mezclum, tomate, maíz, zanahoria, manzana, piña, palmitos, pollo, olivas

Chicken Salad: Mesclun, tomato, corn, carrot, apple, pineapple, palm heart, chicken, olives

Insalata di Pollo: Ins. Mista, pomodoro, mais, carota, mela, ananas, cuori di palma, pollo, olive

Salade Poulet: Mesclun, tomate, maïs, carotte, pomme, ananas, coeurs de palmier, poulet, olives

Ensalada de Queso de cabra

9,40€

Mezclum, tomate, maíz, zanahoria, nueces, queso, orégano y olivas

Goat cheese Salad: Mesclun, tomato, corn, carrot, nuts, cheese, oregano and olives

Insalata con formaggio fresco di capra: Ins. mista, pomodoro, mais, carota, noci, formaggio, origano e olive

Salade Fromage frais de chèvre: Mesclun, tomate, maïs, carotte, noix, fromage, origan et olives

Ensalada Tropical

10,80€

Mezclum, tomate, piña, aguacate, maíz, zanahoria, palmitos, palitos de cangrejo, gambas, olivas

Tropical Salad: Mesclun, tomato, pineapple, avocado, corn, carrot, palm heart, crab sticks, prawns, olives

Insalata Tropicale: Ins. Mista, pomodoro, ananas, avocado, mais, carota, cuori di palma, polpa di granchio, gamberi, olive

Salade Tropicale: Mesclun, tomate, ananas, avocat, maïs, carotte, coeurs de palmier, crabe, crevettes, olives

Espárragos / Asparagus / Asparagi / Asperges

7,50€

Surtido de Ibéricos con queso / Assortment of Iberian ham with cheese /

20,90€

Piatto misto di affettati Iberici con formaggio / Assortiment de charcuterie ibérique avec fromage /

Crema de verdura / Vegetable cream / Crema di verdure / Velouté de légumes

8,60€

Sopa de pescado / Fish soup / Zuppa di pesce / Soupe de poisson

7,80€

Espaguetis Boloñesa / Spaghetti Bolognese / Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti à la Bolognaise

8,50€

ARROCES Y FIDEUÁ

RICE AND FIDEUA
PASTA E RISO
RIZ ET FIDEUA



Paella de marisco
Seafood paella
Paella di mare
Paella aux fruits de mer

10,90€

Paella de conejo
Rabbit paella
Paella di coniglio
Paella au lapin

10,80€

Paella de pollo
Chicken paella
Paella di pollo
Paella au poulet

10,80€

Paella de verduras
Paella with vegetables
Paella di verdure
Paella aux légumes

9,90€

Paella mixta
Mixed paella
Paella mista
Paella mixte

10,90€

Arroz negro
Black rice
Riso al nero di seppia
Riz noir

10,80€

Arròs caldoso con bogavante
Rice with lobster
Riso con astice
Riz au homard

16,80€

Fideuá marinera
Noodles a la marinère
Vermicelli ai frutti di mare
Fideuà marinère

9,90€

(Precio por persona / Mínimo 2 personas y 20 minutos de cocción)

(Price per person / Minimum 2 people and 20 minutes of cooking)

(Prezzo a persona / Minimum 2 persone et 20 minutes de cuisson)

(Prix par personne / Mínimo 2 persone e 20 minuti di cottura)

PESCADO Y MARISCO

FISH & SEAFOOD
PESCE E FRUTTI DI MARE
POISSON ET FRUITS DE MER



Merluza a la vasca

Basque hake
Merluzzo alla Basca
Colin à la basquaise

15,60€

Cola de rape a la marinera

Monkfish tail à la marinère
Coda di rospo alla marinera
Queue de lotte à la marinère

16,80€

Salmón con verduras

Salmon with vegetable
Salmone con verdure
Saumon aux légumes

17,80€

Bacalao gratinado con allioli

Codfish "au gratin" with garlic mayonnaise
Baccalá gratinado con allioli
Morue gratinée à l'aïoli

15,50€

Dorada al horno

Baked gilthead
Orata al forno
Dorade au four

17,60€

Parrillada de pescado

Grilled fish platter
Grigliata mista di pesce
Poissons grillés

34,90€

Gambas a la plancha

Grilled prawns
Gamberi alla griglia
Crevettes grillées

16,80€

Almejas a la marinera

Clams à la marinère
Vongole alla marinara
Palourdes à la marinère

14,50€

Parrillada de marisco

Grilled seafood platter
Grigliata mista di frutti di mare
Fruits de mer grillés

44,80€

CARNE A LA BRASA

GRILLED MEAT
CARNE AL BRASILE
VIANDE GRILLÉE

Costillas de cordero

Lamb cutlets

Costolette di agnello

Côtelettes d'agneau

17,80€

½ Conejo

½ rabbit

½ coniglio

½ lapin

15,90€

Entrecot de buey a la pimienta

Beef entrecôte in pepper sauce

Entrecot di manzo al pepe

Entrecôte de boeuf au poivre

17,80€

Butifarra con judías secas

Catalan sausage with beans

Salsiccia con fagioli secchi

Botifarra aux haricots secs (longue saucisse catalane)

13,90€

Bistec de ternera

Thin beef steak

Bistecchina di vitello

Bifteck

12,60€

Lomo ibérico

Iberian pork loin

Lombata di maiale Iberico

Filet de porc ibérique

11,90€

Pechuga de pollo

Chicken breast

Petto di pollo

Blanc de poulet

12,90€

Hamburguesa con queso de cabra gratinado 11,90€

Hamburger with goat cheese "au gratin"

Hamburger con formaggio di capra gratinato

Hamburger au fromage de chèvre gratiné

GUARNICIONES / GARNISHES / CONTORNI / GARNITURES

Ración de patatas al caliu

Portion of jacket potatoes

Razione di patate alla brace

Portion de pommes de terre braisées

3,00€

Ración de judías

Portion of beans

Razione di fagioli

Portion d'haricots secs

3,00€

Ración de patatas fritas

Portion of French fries

Razione di patate fritte

Portion de frites

3,00€

Racion de allioli

Portion of garlic mayonnaise

Razione di salsa allioli

Portion d'aïoli

2,00€

POSTRES

DESSERTS
DOLCI
DESSERTS



Tarta de Santiago Santiago cake <i>Torta di Santiago</i> Tarte de Santiago	4,90€	Piña natural Fresh pineapple <i>Ananas al naturale</i> Ananas frais	5,60€	Brownie de chocolate Chocolate brownie <i>Brownie di cioccolato</i> Brownie au chocolat	4,90€
Flan con nata Caramel custard with whipped cream <i>Crema caramel con panna montata</i> Flan à la crème Chantilly	4,80€	Helado de Dulce de leche Milk jam ice cream <i>Gelato di dulce de leche</i> Glace à la confiture de lait	5,50€	Sorbete de limón Lemon sorbet <i>Gelato al limone</i> Sorbet au citron	5,50€
Crema catalana Catalan cream <i>Crema catalana</i> Crème catalane	4,80€				

VINO

WINE
VINO
VIN

TINTO / RED / ROSSO / ROUGE

Marcelino (Crianza D.O. Rioja)	21,90€
Tempranillo (D.O. Rioja)	15,90€
Vino de la casa	11,90€

ROSADO / ROSE / ROSATO / ROSÉ

Longoria (D.O. Rioja)	17,90€
Lambrusco – Vino de aguja	12,90€
Vino de la casa	11,90€

BLANCO / WHITE / BIANCO / BLANC

Doña Raquel (D.O. Rueda)	19,90€
Y045 (D.O. Penedès)	17,90€
Vino de la casa	11,90€

CAVA

Brut	18,00€
Brut Nature	21,00€

SANGRÍA

Sangria de vino (1 L.)	16,00€
Sangria de cava (1 L.)	18,00€





*Carrer dels Escudellers, 33
08002 Barcelona*