



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

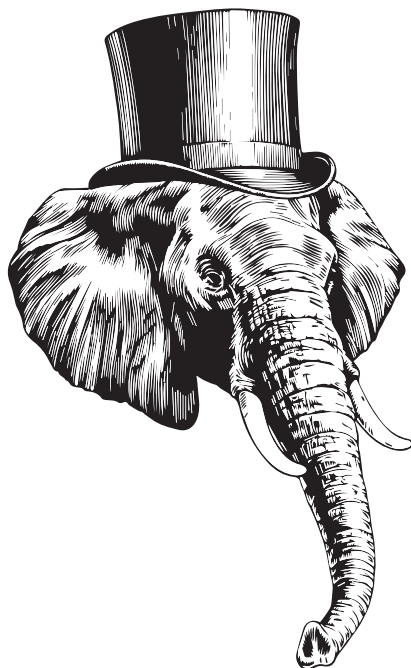
ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СТАРТЫ

Сыровяленый окорок хамон	420
Сыровяленая колбаса фуэт	320
Пикантная колбаса чоризо	250
Ассорти оливок	390
Овечий сыр семикурадо	290
Сыр с голубой плесенью кабралес	280
Сыр твёрдый пармезан	350
Чиабатта с мякотью томатов	220
Хлебная корзина масло мохо верде, масло на костном мозге и масло на печёной паприке	270
Испанское плато (сыр: кабралес, семикурадо, мясо: фуэт, чоризо, оливки, бриошь, тортiglia, вяленые томаты)	1500

ТАПАС

Карпаччо из говядины с трюфельным айоли и тертым пармезаном	470
Форель шеф-посола с маскарпоне и лаймовой заправкой	590
<i>Новинка</i> Риет с тунцом печёной паприкой, черемшой и фисташками	530
Тартар из говядины с айоли и гарум	490
Паштет из утки и куриной печени с пшеничной чиабаттой и вишней	460



ГОРЯЧИЕ ТАПАС

<i>Новинка</i> Крокеты с хамоном на трюфельном айоли	360
<i>Новинка</i> Баклажаны с горгонзоллой и мёдом	330
Культовые гренки барслона	360
Картофель по-каталонски	260
Кальмар с тимьяном	390
Взрывные креветки с халапеньо / без халапеньо	650
Куриные крылышки свит чили	630
Пивное плато (рёбра BBQ, крылья свит чили, картофель по-каталонски, крокеты, луковые кольца)	1500

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!

	Чиабатта с тартаром из тунца, томатов и соусом мохо верде	360
	Бриошь с форелью, яйцом и соусом айоли	550
	Бриошь с тартаром из говядины, халапеньо и картофелем пай	420
<i>Новинка</i>	Бриошь с гуакамоле, томатами черри и бобами эдамаме	310
<i>Новинка</i>	Эклер с утиным паштетом, луковым мармеладом и огурцом	320
	Две чиабатты: с креветкой и апельсином/с кальмаром и вареньем из бекона	370

#Барселона

САЛАТЫ

<i>Новинка</i>	Салат с авокадо, бобами эдамаме, песто и кунжутным соусом	470
	Салат с креветками гриль, мякотью апельсинов и пармезаном	550
	Тёплый салат с говядиной, бэби картофелем и муссом из соуса барса	590
	Салат с тунцом гриль в устричном соусе с помидорами черри и яйцом	630
	Салат с копченым куриным филе, бэби картофелем с соусом мохо верде и сублимированным желтком	530

БОКАДИЛЬОС

испанский сэндвич

	Креветки с томатом, листьями салата и соусом свит чили	550
	Куриное филе с моцареллой, паприкой шампиньонами и шпинатом в хрустящей чиабатте	490
	Говядина с яйцом, моцареллой, паприкой шампиньонами и шпинатом в хрустящей чиабатте	620
	+ фри 200	
	+ халапеньо 50	

#Слон в шоке

СУПЫ

	Крем-суп с белыми грибами и трюфельным маслом	410
	Де пойо с копчёным куриным филе и птитимом	490
	Кастильский суп с хамоном, беконом и яйцом	450
	Томатный суп с кальмаром, креветками, вонголе и шафраном	570

#А ещё мы вымоем за вас посуду

ПАЭЛЬЯ на двоих

Паэлья с морепродуктами, рисом арборио, шафраном и овощами

1700

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясной пирог эмпанада
с маскарпоне и петрушкой 440

Тортилья с хамоном / форелью
и соусом айоли 390/410

Кальмар с картофелем стоун
оливками и соусом сальса 640

Треска с птитимом
зелёным горошком и соусом песто 690

Утиная грудка в медовом соусе
с пастой орзо с томатами 720

Свинные рёбра су-вид
с картофелем по-каталонски 820

Скерт стейк
в устричном соусе со спаржей 1100

Свинные медальоны
с рисом кукурузой и беконом 740

ДЕСЕРТЫ

Крема каталана 310

Чуррос с шоколадным ганашем
мороженым и вишней 370

Новинка Наполеон с крема каталаной
грушей и лаймовой заправкой 380

Опаленный баскский чизкейк
с вишней 360



*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.*

*А самое главное — душевная атмосфера,
свобода и харизма.*