



MENÚ A (2017)

Pica-Pica de:

**Cogollos de Tudela, con espárragos trigueros, salmón, tomate, cebolla...
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota "extra" de Guijuelo
Chipirones a la Andaluza
Mejillones a la Marinera
Langostinos Cocidos**

2º Plato

**Paella de pescado y marisco
ó**

**Entrecote de Galicia al gusto
(al Roquefort, pimienta o a la brasa.
Con patata panadera y verduritas a la brasa)**

**ó
Merluza a la Vasca**

Postre

Sorbete de limón Casero

**Pan de Pagés con Tomate
Vino Viñapeña Blanco, Vino Viñapeña Tinto, Agua y Refresco
Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago**

Precio por persona:

29,00 € IVA Incluido*

***Restaurante La Barca del Salamanca
Port Olímpic***

*Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona
Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80
info@labarcadelsalamanca.com
<http://www.labarcadelsalamanca.com>*



MENÚ B (2017)

Pica-Pica de:

Cogollos de Tudela con queso de cabra y gulas aderezado en salsa pesto
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota "extra" de Guijuelo
Langostinos cocidos
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Mejillones a la Marinera
"Platillos" de fideuá marinera (degustación)

2º Plato

Paella de pescado y marisco

ó

Arroz Negro

ó

Salmón al Cava

ó

Entrecote de Galicia al gusto

(al Roquefort, pimienta ó a la brasa,
con patata panadera y verduritas a la brasa)

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero

Pan de Pagés con Tomate

Vino Viñapeña Blanco, Vino Viñapeña Tinto, Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Menú no válido en festivos ni periodos de ferias**

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

32,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ C (2017)

Pica-Pica de:

Cogollos de Tudela con queso de cabra y
gulas aderezado en salsa pesto
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Anchoas de la Escala y Boquerones en vinagre
Cazuela de Cigalitas encebolladas
Calamares a la Romana
Chipirones a la Andaluza

2º Plato

Tronco de Merluza a la Vasca

con almejas y espárragos blancos

ó

Bacalao al "all cremat"

ó

Paella de pescado y marisco

ó

Parrillada de carne

(Pollo, Conejo, Entrecotte, Costilla de Cordero, Butifarra y Cochinillo)

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

* Menú no válido en festivos ni periodos de ferias

* Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante

Precio por persona:

37,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ D (2017)

Pica-Pica de:

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Foie mi-cuit con mermelada de higos y reducción de Jerez
Anchoas de la Escala
Gambas al Ajillo
Chipirones de playa a la andaluza

2º Plato

Merluza y Rape a la plancha con verduritas y
Patata Panadera

+

Sorbete de Limón

+

Cochinillo al Horno ó Entrecotte al Gusto

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero ó Tarta Sacher

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andrés Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco
Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago

*** Menú no válido en festivos ni periodos de ferias**

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

39,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca
Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ E (2017)

Pica-Pica de:

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Lomo Ibérico Extra
Queso Manchego
Esqueixada de Bacalao
Langostinos frescos de Vinaroz a la plancha
Chipirones de playa a la andaluza
Gambas al ajillo
Almejas a la Marinera

2º Plato

Tronco de Merluza a la Vasca
con almejas y espárragos blancos

ó

Medallón de Rape a la plancha con cachelos

ó

Bacalao al "all cremat"

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto (Pimienta o Roquefort)

ó

Cochinillo casero de Salamanca al Horno

ó

Paella Especial de Pescado y Marisco

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero ó Tarta Sacher

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andrés Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón, Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

* Menú no válido en festivos ni periodos de ferias

* Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante

Precio por persona:

42,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ F (2017)

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Foie mi-cuit con mermelada de higos y reducción de jerez
Esqueixada de Bacalao
Gambas al ajillo
Pulpo a la Gallega
Calamares a la Andaluza

2º Plato

Cazuela de Rodaballo con gulas y almejas de carril

ó

Dorada a la Espalda estilo Santurce

(aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas, con patata panadera y verduritas a la brasa)

ó

Espaldita de Cabrito al Horno con verduritas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno con patata panadera y verduritas)

ó

Parrillada de carne

(Pollo, Conejo, Entrecotte, Costilla de Cordero, Butifarra y Cochinillo)

Postre

Tarta Sacher ó Sorbete de limón Casero ó Tiramisú

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

46,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

http://www.labarcadelsalamanca.com



MENÚ **G** (2017)

Pica-Pica de:

Ensalada de foie con queso parmesano y jamón ibérico cristalizado
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Chipirones de playa a la andaluza
Cigalitas Encebolladas
Pulpo a la Gallega
Gambas a la Plancha
Calamares a la Andaluza

2º Plato

Paella con Bogavante

(paella de pescado y marisco con bogavante)

Lubina Salvaje a la Espalda

(a la brasa de carbón vegetal con patata panadera y verduritas)

Rodaballo Salvaje a la Brasa

(aderezado con aceite de hierba, con patatas panadera y verduras a la brasa)

Morro de Bacalao a la Muselina de Ajos

Solomillo de ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la brasa, acompañada de su guarnición)

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Tarta Mascarpone con frutas del bosque

ó **Sorbete de limón ó Tiramisú**

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

50,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ H (2017)

Pica-Pica de:

Ensalada de foie con queso parmesano y jamón ibérico cristalizado
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Cigalitas Encebolladas
Pulpo a la Gallega
Gambas a la Plancha
Calamares a la andaluza con
pimientos de padrón

2º Plato

Morro de Bacalao a la Muselina de Ajos
ó
Rape y Rodaballo a la Brasa

+

Sorbete de Limón

3er. Plato

Solomillo de ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la brasa, acompañada de su guarnición)

Postre

Tarta al Whisky ó Crema Catalana ó Tarta Sacher

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco"(Andrés Iniesta), Tinto Crianza(D.O. Rioja), Agua y Refresco
Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

54,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ I (2017)

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas

(con nueces y piñones aderezados con salsa verde)

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Pulpo a la Gallega

Calamares a la Andaluza

Zamburiñas a la Plancha

Gambas al ajillo

2º Plato

Parrillada de Pescado y Marisco del Cantábrico

(Cigalas Abiertas, Gambas, Rape, Merluza, Sepia, Calamar y Mejillones)

ó

Paella con Bogavante

(paella de pescado y marisco con bogavante)

ó

Solomillo extra al foie con salsa de oporto

ó

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Tarta Sacher ó Tiramisú ó Sorbete de limón ó

Tarta Mascarpone con frutos del Bosque

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

56,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

http://www.labarcadelsalamanca.com



MENÚ J (2017)

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas

(con nueces y piñones aderezados con salsa verde)

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Pulpo a la Gallega

Calamares a la Andaluza

Pimientos de Padrón

Erizos de Mar Gratinados

2º Plato

Surtido de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha (individual)
Por persona: 2 Cigalas, 2 Gambas de Palamós, 2 Langostinos, 2 Almejas y 2 Mejillones

3er. Plato

Rodaballo y Lenguado a la plancha

(con cachelos y verduritas)

ó

Bogavante gratinado o a la Plancha

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

ó

Espaldita de Cabrito Lechal al horno

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

(al roquefort, a la pimienta o a la brasa. Con patata panadera y verduras a la brasa)

Postre

Tarta Milhojas de Crema ó Sorbete de Limón al Marc de Cava ó Tiramisú

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andrés Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

59,50 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ K (2017)

Pica-Pica de:

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega
Ostras de Arcade
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza
Zamburiñas a la Plancha

2º Plato

Mariscada: Cigalas, Gambas, Langostinos,
Almejas de carril, Mejillones, Navajas y 1/2 Bogavante del País

ó

Cochinillo Casero de Salamanca
(rustido al horno con patata panadera y verduritas)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa, acompañado de su guarnición)

ó

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos
(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Tarta Mascarpone con Frutos del Bosque
ó Tarta Sacher ó Tiramisú ó Sorbete de limón.

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andrés Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

65,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ L (2017)

Pica-Pica de:

Ostras de Arcade

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Vieira al Gratén

(con queso parmesano y virutas de jamón de bellota)

2º Plato

Góndola de Marisco Hervido ó a la Plancha

(por persona)

Selección de Marisco Hervido de Primera Calidad (Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico y 1/2 Bogavante del país)

3er. Plato

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno al estilo castellano con patata panadera y verduritas)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa, acompañado de su guarnición)

ó

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

ó

Suprema de Rape

(al estilo marinero con patatas a lo pobre)

Postre

Sorbete de Limón al Marc de Cava ó Tarta Sacher

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazón Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (D.O. Rioja), Agua y Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

68,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



MENÚ M (2017)

Pica-Pica de:

Ostras de Arcade
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega
Vieira al Gratén,
con parmesano y virutas de jamón ibérico
Zamburiñas a la Plancha

2º Plato

Degustación de Mariscos:
Cigalas, Gambas, Langostinos, Almejas, Mejillones y
1/2 Bogavante del país

+

Sorbete de limón

3er. Plato

Lubina Salvaje a la Espalda

ó

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Sorbete de Limón al Marc de Cava
ó Tarta Sacher ó Tarta Mil hojas de crema

Pan de Pagés con Tomate

Vino Blanco verdejo "Corazon Loco" (Andres Iniesta), Tinto Crianza (d. o. Rioja), Agua y
Refresco

Cafés, Licores de Manzana y Melocotón Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago

*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante**

Precio por persona:

70,00 € IVA Incluido*

Restaurante La Barca del Salamanca

Port Olímpic

Moll de Gregal 13-17 - 08005 Barcelona

Tel. 93.221.18.37 – Fax 93.221.26.80

info@labarcadelsalamanca.com

<http://www.labarcadelsalamanca.com>