



MENU NAVIDAD (25/12) 2017

Primeros Platos(a compartir)

Ensalada de Cogollos de Tudela con Queso de Cabra y Gulas
Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos
Erizos de Mar Gratinados

2º Plato(por persona)

Gran Mariscada Extra Hervida
Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

3er Plato(a escoger)

Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa de carbón vegetal. Con patata panadera y verduritas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca
(asado al horno, en su propio jugo estilo castellano)

ó

Cabrito de Burgos Asado
(al horno con patata panadera)

ó

Paella Marinera con Langosta

ó

Suquet de Rape
(con cigalitas, almejas y espárragos)

ó

Lubina Salvaje al Carbón natural

Postre

Delicias Navideñas

Pan con Tomate

Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza Finca 10(D.O. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés con repostería de Navidad, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.

Degustación de Tarta de Santiago.

Precio por persona: 60,00€ Iva Incluido

Restaurante La Barca del Salamanca. Moll de gregal 13-17, 08005 Barcelona(Port Olímpic)

Tf 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com



MENU SAN ESTEBAN(26/12) 2017

Primeros Platos(a compartir)

Ensalada de Cogollos de Tudela con Queso de Cabra y Gulas
Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos
Erizos de Mar Gratinados

2º Plato(por persona)

Gran Mariscada Extra Hervida
Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

3er Plato(a escoger)

Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa de carbón vegetal. Con patata panadera y verduritas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca
(asado al horno, en su propio jugo estilo castellano)

ó

Cabrito de Burgos Asado
(al horno con patata panadera)

ó

Paella Marinera con Langosta

ó

Suquet de Rape
(con cigalitas, almejas y espárragos)

ó

Lubina Salvaje al Carbón natural

Postre

Delicias Navideñas

Pan con Tomate

Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda), Vino tinto Crianza Finca 10(D.O. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés con repostería de Navidad, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.

Degustación de Tarta de Santiago.

Precio por persona: 56,00€ Iva Incluido

Restaurante La Barca del Salamanca. Moll de gregal 13-17, 08005 Barcelona(Port Olímpic)

Tf 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com



MENU AÑO NUEVO(01/01) 2018

Primeros Platos(a compartir)

Ensalada de Cogollos de Tudela con Queso de Cabra y Gulas
Jamón "Extra" de Bellota de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con pimentón y cachelos
Erizos de Mar Gratinados

2º Plato(por persona)

Gran Mariscada Extra Hervida
Selección de Mariscos del Cantábrico de 1ª calidad
(Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva y cigalas del Cantábrico)

3er Plato(a escoger)

Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa de carbón vegetal. Con patata panadera y verduritas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca
(asado al horno, en su propio jugo estilo castellano)

ó

Cabrito de Burgos Asado
(al horno con patata panadera)

ó

Paella Marinera con Langosta

ó

Suquet de Rape
(con cigalitas, almejas y espárragos)

ó

Lubina Salvaje al Carbón natural

Postre

Delicias Navideñas

Pan con Tomate

Vino Blanco 100% Verdejo (D.O. Rueda),. Vino tinto Crianza Finca 10(D.O. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés con repostería de Navidad licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.

Degustación de Tarta de Santiago.

Precio por persona: 60,00€ Iva Incluido

Restaurante La Barca del Salamanca. Moll de gregal 13-17, 08005 Barcelona(Port Olímpic)

Tf 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com