



MENU A ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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

Gambas al ajillo

2º Plato (a elegir)

Paella de pescado y marisco ó Arroz Negro ó Fideuá a la marinera

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

ó

Costillas de Cordero lechal a Brasa

ó

Opcional: Hamburguesa de Ternera Gallega de 500 gramos con Bacón y Jamón ibérico

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco y Tinto Viñapeña ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Menú no válido para la noches del 01, noche del 15 y noche del 16 de Diciembre</i>		
<i>Precio</i>	<i>30,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	<i>25,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche.</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU B ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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

Degustación de Fideuá a la marinera (de pescado y marisco)

2º Plato (a elegir)

Paella de pescado y marisco

ó

Arroz negro

ó

Salmón al Cava

ó

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

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

ó

Costillas de Cordero lechal a Brasa

ó

Opcional: Hamburguesa de Ternera Gallega de 500 gramos con Bacón y Jamón ibérico

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco y Tinto Viñapeña ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

Menú no válido noche del 15 y noche del 16 de diciembre

Precio	33,00€ Iva incluido por persona	Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía.
Precio con descuento	28,00€ Iva incluido por persona	Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche.

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU C ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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 con vinagre de Módena

Boquerones en vinagre

Cazuela de Cigalitas encebolladas

Calamares a la Romana

Chipirones a la Andaluza

2º Plato (a elegir)

Tronco de Merluza a la Vasca con almejas y espárragos blancos

ó

Lomo de Bacalao de Islandia a l "all cremat"

ó

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

Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero ó Tiramisú

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(d.o.Rueda)

Vino Tinto Crianza (d.o. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i><u>Menú no válido noche del 15 de Diciembre</u></i>		
<i>Precio</i>	<i>37,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	<i>33,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche.</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU D ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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
Calamares a la Andaluza
Pimientos de padrón.

2º Plato (a elegir)

Merluza de Palangre y medallón Rape a la Plancha
+
Sorbete de Limón
+
Cochinillo casero de Salamanca al Horno ó Entrecote al Gusto

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de limón Casero ó Tarta Sacher

**

Pan con tomate
Agua, refresco y cerveza
Vino Blanco Verdejo(D.O.Rueda)
Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino
Cava Brut Nature
Cafés, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.
Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Menú no válido noche del 15 de Diciembre</i>		
<i>Precio</i>	<i>40,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	<i>38,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com



MENU E ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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 frescos de playa a la Andaluza

Gambas al ajillo

Almejas de carril a la Marinera

2º Plato (a elegir)

Tronco de Merluza a la Vasca con almejas y espárragos blancos

ó

Medallón de Rape a la plancha con cachelos

ó

Lomo de Bacalao de Islandia a l "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 Tarta Sacher ó Sorbete de limón ó Tiramisú

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O.Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Menú no válido noche del 15 de Diciembre</i>		
<i>Precio</i>	<i>42,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	<i>39,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU F ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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
Calamar fresco a la Andaluza

2º Plato (a elegir)

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
Entrecote de ternera Gallega al gusto (al Roquefort, pimienta o a la brasa)

Postre

Tarta Sacher ó Sorbete de limón Casero ó Tiramisú

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O.Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

Menú no válido noche del 15 de Diciembre

<i>Precio</i>	48,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	43,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com



MENU G ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Queso de Cabra y Gulas

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Habitas "baby" con virutas de jamón ibérico y foie

Cigalitas Encebolladas

Pulpo a la Gallega

Gambas a la Plancha

Calamar fresco a la Andaluza con pimientos del padrón

2º Plato (a elegir)

Paella con Bogavante (paella de pescado y marisco con bogavante)

ó

Lubina Salvaje a la Espalda

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

ó

Rodaballo Salvaje al Horno con patatas y verduras

ó

Morro de Bacalao a la Muselina de Ajos

ó

Solomillo de ternera Gallega (a la brasa, roquefort, o pimienta)

ó

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

ó

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

Postre

Crema Catalana ó Sorbete de Limón

★★

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O.Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	53,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	49,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU | ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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 (a elegir)

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
Cabrito lechal de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduritas)
ó
Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Tiramisú ó Crema Catalana ó Tarta Sacher

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O. Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	<i>57,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	<i>53,00€ Iva incluido por persona</i>	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU J ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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)

(2 Cigalas, 2 Gambas de Palamós, 2 Langostinos, 2 Almejas y 2 Mejillones)

3er Plato (a elegir)

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 con tomate**

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O. Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	60,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	55,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU K ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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 ½ Bogavante del País

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno con patata panadera y verduras)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

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

ó

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

Postre

Tarta Whisky ó Crema Catalana ó Tiramisú ó Tarta Sacher

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	65,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	60,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU L ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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 de primera calidad (*Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico y ½ Bogavante del país*)

☆☆☆

3r 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

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 con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo(D.O.Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	68,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	63,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU M ESPECIAL DICIEMBRE (2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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

Chipirones frescos de Playa a la Andaluza

☆☆☆

2º Plato

Degustación de Mariscos:

Cigalas, Gambas, Langostinos, Almejas, Mejillones

½ Bogavante del país

+

Sorbete de limón

3r Plato (a elegir)

Lubina Salvaje a la Espalda

ó

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Tarta Mil hojas de crema ó Tarta Sacher o Sorbete de limón al Mar de Cava

☆☆

Pan con tomate

Agua, refresco y cerveza

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) ó Sangría de Vino

Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<i>Precio</i>	70,00€ Iva incluido por persona	<i>Jueves noche, viernes noche, sábado y festivos mediodía</i>
<i>Precio con descuento</i>	65,00€ Iva incluido por persona	<i>Lunes, martes, miércoles, jueves mediodía, viernes mediodía y domingo noche</i>

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80.

info@labarcadelsalamanca.com



MENU PROMOCIÓN (DICIEMBRE 2017)

Aperitivo de bienvenida especial La Barca

(degustación de boquerones en vinagre, dátiles con beicon, croquetas caseras de Jamón Ibérico...)

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(a elegir)

Zarzuela Marinera

(Merluza, calamar, almejas, mejillones y langostinos en salsa marinera)

ó

Paella de pescado y marisco ó **Arroz Negro** ó **Fideuá**

ó

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

ó

Mariscada Promoción

(Cigalas, Gambas, Langostinos, y Mejillones)

ó

Costillas de Cordero lechal a Brasa

ó

Cochinillo casero de Salamanca al horno

Opcional: Hamburguesa de Ternera Gallega de 500 gramos con Bacón y Jamón ibérico)

Postre

Sorbete de limón Casero ó Crema catalana

Pan con tomate

Vino Blanco y Tinto Viñapeña ó Sangría

Cerveza, Cava Brut Nature

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

Degustación de Tarta de Santiago.

Precio por persona: 22,80€(Iva Incluido)

Menú valido solo para las siguientes fechas :

Noviembre: 27,28 ,29 y 30

Diciembre mediodía y noche: 04, 05, 07, 11, 12, 13, 18, 19, 20

Diciembre noche: 06, 08, y todos los domingos noche.

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

RESERVAS: Tfno 93.221.18.37 fax 93.221.26.80. info@labarcadelsalamanca.com