



MENÚ A (2019)

Entrantes (a compartir)

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

o

Entrecote de Galicia al gusto

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

o

Merluza a la Vasca

Postre

Sorbete de limón Casero

Pan con tomate

Vino Viñapeña Blanco, Vino Viñapeña Tinto

Agua, refresco

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

Degustación de Tarta de Santiago

Precio por persona: 29,00 € IVA Incluido (*)

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

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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 (a elegir)

Paella de pescado y marisco
o
Arroz Negro
o
Salmón al Cava
o
Entrecote de Galicia al gusto
(al Roquefort, pimienta o a la brasa, con patata panadera y verduritas a la brasa)
o
Cochinillo Casero de Salamanca

Postre (a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero
Pan 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: 32,00 € IVA Incluido (*)

*** Menú no válido en festivos, ni periodos de ferias
* Siempre imprescindible consultar disponibilidad menú en el restaurante**

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Tronco de Merluza a la Vasca con almejas y espárragos blancos
o
Bacalao a la “all cremat”
o
Paella de pescado y marisco
o
Parrillada de carne
(Pollo, Conejo, Entrecote, Costilla de Cordero, Butifarra y Cochinillo)
o
Cochinillo Casero de Salamanca

Postre (a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero

Pan 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

Precio por persona: 37,00 € IVA Incluido (*)

*** Menú no válido en festivos, ni periodos de ferias
* Siempre imprescindible consultar disponibilidad menú en el restaurante**

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Merluza y Rape a la plancha con verduritas y patata panadera
+
Sorbete de Limón
+
Cochinillo al Horno o Entrecote al Gusto

Postre (a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero o Tarta Sacher

Pan 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

Precio por persona: **39,00 €** IVA Incluido (*)

* Menú no válido en festivos, ni periodos de ferias
* Siempre imprescindible consultar disponibilidad menú en el restaurante

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Tronco de Merluza a la Vasca con almejas y espárragos blancos
o
Medallón de Rape a la plancha con cachelos
o
Bacalao al “all cremat”
o
Solomillo de Ternera Gallega al gusto (pimienta o roquefort)
o
Cochinillo casero de Salamanca al Horno
o
Paella Especial de Pescado y Marisco

Postre (a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero o Tarta Sacher

Pan 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

Precio por persona: 42,00 € IVA Incluido (*)

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

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Cazuela de Rodaballo con gulas y almejas de carril
o
Dorada a la Espalda estilo Santurce
(con aceite de oliva virgen a las finas hierbas, con patata panadera y verduritas a la brasa)
o
Espaldita de Cabrito al Horno con verduritas
o
Cochinillo Casero de Salamanca
(rustido al horno con patata panadera y verduritas)
o
Parrillada de carne
(Pollo, Conejo, Entrecote, Costilla de Cordero, Butifarra y Cochinillo)

Postre (a elegir)

Tarta Sacher o Sorbete de limón Casero o Tiramisú

Pan 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

Precio por persona: 46,00 € IVA Incluido (*)

*** Menú no válido en festivos, ni periodos de ferias
* Siempre imprescindible consultar disponibilidad menú en el restaurante**

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Paella con Bogavante

(paella de pescado y marisco con bogavante)

o

Lubina Salvaje a la Espalda

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

o

Rodaballo Salvaje a la Brasa

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

o

Morro de Bacalao a la Muselina de Ajos

o

Solomillo de ternera Gallega al gusto

(al roquefort, a la brasa, acompañada de su guarnición)

o

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

Postre (a elegir)

Tarta Mascarpone con frutas del bosque o Sorbete de limón o Tiramisú

Pan 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

Precio por persona: 50,00 € IVA Incluido (*)

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

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Morro de Bacalao a la Muselina de ajos
o
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 (a elegir)

Tarta al Whisky o Crema Catalana o Tarta Sacher

Pan 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

Precio por persona: 54,00 € IVA Incluido (*)

*** Menú no válido en festivos, ni periodos de ferias**
*** Siempre imprescindible consultar disponibilidad menú en el restaurante**

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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)

o

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

o

Solomillo extra al foie con salsa de oporto

o

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

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

Postre (a elegir)

Tarta Sacher o Tiramisú o Sorbete de limón o
Tarta Mascarpone con frutos del Bosque

Pan 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

Precio por persona: 56,00 € IVA Incluido (*)

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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

3 er Plato(a elegir)

Rodaballo y Lenguado a la plancha con cachelos y verduritas

o

Bogavante gratinado o a la Plancha

o

Cochinillo Casero de Salamanca

o

Espaldita de Cabrito Lechal al horno

o

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

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

Postre (a elegir)

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

Pan 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

Precio por persona: 60,00 € IVA Incluido (*)

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

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

o

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

o

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

o

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

Postre (a elegir)

Tarta Mascarpone con Frutos del Bosque o Tarta Sacher o
Tiramisú o Sorbete de limón

Pan 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

Precio por persona: 65,00 € IVA Incluido (*)

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

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

Ostras de Arcade
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Vieira al Gratén
(con queso parmesano y virutas de jamón de bellota)

2º Plato (individual)

Góndola de Marisco Hervido o a la Plancha

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 (a elegir)

Cochinillo Casero de Salamanca
(rustido al horno al estilo castellano con patata panadera y verduritas)
o
Solomillo de Ternera Gallega al gusto
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa, acompañado de su guarnición)
o
Espaldita de Cabrito lechal de Burgos
(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)
o
Suprema de Rape al estilo marinero con patatas a lo pobre

Postre (a elegir)

Sorbete de Limón al Marc de Cava o Tarta Sacher

Pan 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

Precio por persona: 68,00 € IVA Incluido (*)

Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante

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 (2019)

Entrantes (a compartir)

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(a elegir)

Lubina Salvaje a la Espalda
o
Espaldita de Cabrito lechal de Burgos
(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre (a elegir)

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

Pan 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

Precio por persona: 70,00 € IVA Incluido (*)

(*) Siempre imprescindible consultar disponibilidad en el restaurante

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