



## **MENÚ A (2020)**

### **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 blanco, Vino 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: 2900 € 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 (2020)**

### **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 verduras a la brasa)  
o  
Cochinillo Casero de Salamanca

### **Postre (a elegir)**

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero  
Pan con tomate  
Vino blanco, Vino 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 (2020)**

### **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 E (2020)

### 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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



## MENÚ F (2020)

### 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 (2020)**

### **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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)

<http://www.labarcadelsalamanca.com>



## **MENÚ H (2020)**

### **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 (2020)**

### **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 verduritas)

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”(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

**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 (2020)**

### **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 (2020)**

### **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 (2020)**

### **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 (2020)**

### **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*