



## MENU 1 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### 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 o Arroz Negro o Fideuá a la marinera

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

o

Costillas de Cordero lechal a Brasa

o

Hamburguesa de Ternera Gallega de 500 gramos con bacón y Jamón ibérico

\*\*\*

#### Postre

##### Sorbete de limón Casero

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

Vino Blanco y Tinto o Sangría de Vino

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

Degustación de Tarta de Santiago.

**Menú no válido: jueves 16, viernes 10, 17, sábados 11 y 18**  
**festivos ni domingos mediodía**

<b>Precio</b>	<b>30,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes noche 3, Sábado 4
<b>Precio con descuento</b>	<b>25,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves (excepto jueves 16) Viernes mediodía 3, domingos noche y festivos noche

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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 2 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### **Aperitivo de bienvenida especial La Barca**

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

### Pica-pica de:

Ensalada con queso de cabra con gulas en salsa pesto  
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota "extra" de Guijuelo  
Langostinos cocidos  
Degustación de Fideuá a la marinera (de pescado y marisco)  
Calamares a la Andaluza  
Pescaditos fritos  
Pimientos de Padrón  
Mejillones a la Marinera

### 2º Plato (a elegir)

Paella de pescado y marisco o Arroz negro

o

Salmón al Cava

o

Merluza a la vasca

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 o Costillas de Cordero lechal a Brasa

o

Hamburguesa de Ternera Gallega de 500 gramos con bacón y Jamón ibérico

### Postre(a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature Vino Blanco y Tinto o Sangría de Vino  
Café, licores de Manzana y Melocotón. Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café.

Degustación de Tarta de Santiago.

**Menú no válido: jueves noche 16, viernes noches 10 y 17, viernes mediodía 17,  
sábado noche 18, festivos ni domingos mediodía**

<b>Precio</b>	<b>37,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes noche 03, Viernes mediodía 10 , sábado 4 y mediodía del 18,
<b>Precio con descuento</b>	<b>32,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves (excepto jueves noche 16), Viernes mediodía 3, y sábado mediodía 11 domingos noche y festivos noche

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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 3 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### 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 y lomo 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

Pimientos del Padrón

#### 2º Plato (a elegir)

Tronco de Merluza a la Vasca con almejas y espárragos blancos

o

Lomo de Bacalao de Islandia a "l'all cremat"

o

Dorada a la espalda al horno con patatas

o

Suquet de rape a la marinera o 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

Cochinillo Casero de Salamanca

#### Postre(a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de limón Casero o Tiramisú

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

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

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

Degustación de Tarta de Santiago.

#### Menú no válido: viernes mediodía 17 viernes noches 10 y 17

<b>Precio</b>	<b>42,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes noche 3 y mediodía 10, sábados 4 y 18, Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>37,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves , viernes mediodía 3, sábado 11, domingos noche y festivos 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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 4 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

**Aperitivo de bienvenida especial La Barca**

### Pica-Pica de:

Jamón y lomo Ibérico de Bellota “extra” de Guijuelo, Queso Manchego  
Foie mi-cuit con mermelada de higos y reducción de Pedro Ximénez

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

Pimientos del Padrón

### 2º Plato (a elegir)

Merluza a la koskera o Suquet de rape a la marinera  
o

Rodaballo al horno/ brasa con patatas

o

Lomo de Bacalao de Islandia a l “all cremat”

o

Entrecote de Galicia o Solomillo de Ternera Gallega al gusto  
(al roquefort, pimienta o a la brasa) con patata panadera y verduritas a la brasa

o

Cochinillo casero de Salamanca al horno

o

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

o

Paella Especial de pescado y marisco o Arroz Negro o Fideuá a la marinera

### Postre(a elegir)

Crema Catalana o Tarta Sacher o Sorbete de limón o Tiramisú

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

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

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

Pan con tomate / Degustación de Tarta de Santiago.

### Menú no válido: para la noche del viernes 17 de Diciembre

<b>Precio</b>	<b>45,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes noches 3 y 10 y mediodías 10 y 17, Sábados 4 y 18. Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>40,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves , viernes mediodía 3, sábado 11, domingos noche y festivos noche

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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 5 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### **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 y Lomo 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

Pimientos del padrón

Almejas de carril a la marinera

#### 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 a la Donosti o al horno o Morro de bacalao a la muselina de ajos

o

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

o

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

o

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

o

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

#### Postre (a elegir)

Crema Catalana o Sorbete de Limón o Tarta Sacher

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

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

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<b>Precio</b>	<b>50,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes noches 3, 10 y 17, sábados 4 y 18 Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>48,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves , viernes mediodía 3, sábado 11 domingos noche y festivos noche

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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 6 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### **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 y Lomo Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo**

**Foie mi-cuit con mermelada de higos y reducción de Pedro Ximénez**

**Pulpo a la Gallega**

**Calamares a la Andaluza**

**Almejas de carril a la marinera**

**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

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

o

**Cochinillo Casero de Salamanca**

#### Postre (a elegir)

**Sorbete de limón Casero o Tiramisú o Crema Catalana o Tarta Sacher**

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

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

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<b>Precio</b>	<b>59,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes 3, 10 y 17, sábados 4 y 18 Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>56,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves , viernes mediodía 3, sábado 11 , domingos noche y festivos 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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 7 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### **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 y Lomo de Bellota "extra" de Guijuelo**

**Pulpo a la Gallega**

**Calamares a la Andaluza**

**Pimientos de Padrón**

**Vieiras al gratén con virutas de Jamón de Bellota**

### 2º Plato

**Surtido individual de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha**

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

### 3er Plato (a elegir)

**Rodaballo al horno con patatas**

o

**Lenguado a la plancha con cachelos y verduritas**

o

**Bogavante gratinado o a la plancha**

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 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**

**Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature**

**Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda) Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja) o Sangría de Vino**

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

**Degustación de Tarta de Santiago.**

<b>Precio</b>	<b>65,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes 03, 10 y 17, sábado 04 y 18 Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>60,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves, viernes mediodía 3, sábado 11 domingos noche y festivos 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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)



## MENU 8 ESPECIAL DICIEMBRE (2021)

### **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 y Lomo Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Pulpo a la Gallega

Vieira al Gratén, con parmesano y virutas de jamón ibérico

Almejas de carril a la marinera

### 2º Plato

#### **GRAN MARISCADA**

Cigalas del Cantábrico, Gambas rojas de Huelva, Langostinos de Vinaroz,

1/2 Bogavante del país

+

Sorbete de limón

### 3r Plato ( a elegir)

Lubina Salvaje a la Espalda

o

Espaldita de Cabrito lechal de Burgos

(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

o

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

o

Solomillo "Silvestre" a las finas hierbas

### Postre (a elegir)

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

Pan con tomate

Cerveza, agua, refresco y Cava Brut Nature

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

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

Degustación de Tarta de Santiago.

<b>Precio</b>	<b>70,00€ Iva incluido</b> por persona	Viernes 03, 10 y 17, sábados 04 y 18 Para domingos mediodía y festivos <u>es necesario consultar previamente disponibilidad</u>
<b>Precio con descuento</b>	<b>65,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a jueves , viernes mediodía 3, sábado 11y domingos noche y festivos noche

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](mailto:info@labarcadelsalamanca.com)