

## ENTRANTES

### PER OBRIR BOCA

---



ENSALADA DE BERROS, HINOJO, NARANJA, FETA Y ACEITUNAS NEGRAS 14.80  
*Amanida de créixens, fonoll, taronja, olives negres i formatge feta*

BOCADOS DE HOJALDRE, CEBOLLA CONFITADA, SARDINA AHUMADA Y 12.40  
TAPENADE (3)  
*Mil fulls amb ceba confitada, sardina fumada i olivada*

CARPACCIO DE GAMBA 21.70  
*Carpaccio de gamba*

BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, PESTO Y PIÑONES 15,20  
*Burrata amb tomaquets cirera confitats, pesto i pinyons*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 CON PAN DE COCA CON TOMATE 6 UD 16.40  
*Anxoves del Cantàbric 00 amb pa de coca amb tomàquet 6 unitats*

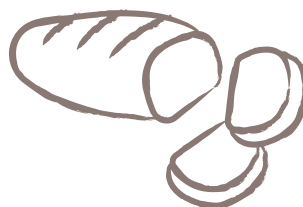
ALCACHOFAS CONFITADAS CON VIRUTAS DE PALETA IBERICA 2 Ud 12.40  
*Carxofes confitades amb encenalls de paleta ibèrica 2 unitats*

CARPACCIO DE PERA CON GORGONZOLA Y AVELLANAS TOSTADAS 14.60  
*Carpaccio de pera amb formatge gorgonzola i avellanes torrades*

ENSALADA DE PATATA, CON ATÚN, HUEVOS Y MAYONESA 12.80  
CORONADO CON PIPARRA Y VENTRESCA  
*Amanida de patata, tonyina, ou i maionesa adornat amb piparra*

ESQUEIXADA DE BACALAO AL AJILLO CON ALMENDRAS TOSTADAS 15.80  
*Esqueixada de bacallà amb allets i ametlles torrades*

PAN DE COCA CON TOMATE 4.60  
*Pa de coca amb tomaquet*



SERVICIO DE PAN (CESTO PAN DE HOGAZA E INTEGRAL CON SEMILLAS) 4.50  
*Servei de pa (cistell llesques de pa i integral amb llavors)*

PLATS & VINS



Casa Bartra

## ENTRANTES

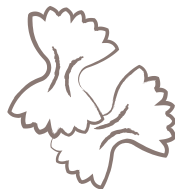
### PER OBRIR BOCA

---



|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TORTILLA ABIERTA CON GAMBAS Y AJOS TIERNOS<br><i>Truita oberta amb gambes al alls tendres</i>                       | 16.90 |
| CROQUETAS DE CARRILLERA CONFITADA (6 UD)<br><i>Croquetes de galta confitada (6 unitats)</i>                         | 12.80 |
| CROQUETAS DE GAMBAS CON MAYONESA DE KIMCHEE (6 UD)<br><i>Croquetes de gambes amb maionesa de kimchi (6 unitats)</i> | 12,80 |
| AJO BLANCO CON MEJILLONES EN ESCABECHE<br><i>"Ajoblanco " amb musclos en escabetx</i>                               | 11,40 |

## ARROCES & PASTAS



### ARROSSOS & PASTES

---

|                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RAVIOLIS DE TERNERA GUISADA CON SOFRITO DE TOMATE<br><i>Raviolis de vedella rostida amb sofregit de tomaquet</i> | 17.80 |
| TAGLIATELLE CON CREMA DE MARISCO Y GAMBA ROJA<br><i>Tagliatelle con crema de marisco i gamba vermella</i>        | 17.50 |
| FIDEUADA NEGRA CON GAMBA ROJA<br><i>Fideuada negra amb gamba vermella (min. 2 pers.)</i>                         | 22.40 |
| ARROZ DE PATO CON BOLETUS<br><i>Arròs d'anec amb ceps (min. 2 pers.)</i>                                         | 23.50 |
| ARROZ DE MARINERA<br><i>Arròs a la marinera (min. 2 pers.)</i>                                                   | 24.80 |



PLATS & VINS



Casa Bartra

## PESCADOS

### PEIX



CAZUELA DE SEPIA CON ALCAHOFAS

*Guisat de sipia amb carxofes*

21.80

LENGUADO A LA MEUNIERE

*Llenguado a la Meunier*

25.50

BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI DE PERA Y PISTACHOS

*Bacallà gratinat amb all i oli de pera i festucs*

23.50

### CARNES



### CARNS

PALETILLA DE CABRITO ASADO CASTELLANA SOBRE PATATA PANADERA

*Espatlla de Xai a la "Castellana" sobre llit de patates panadera*

28,70

ROAST BEEF CON SALSA CUMBERLAND Y PARMENTIER

*Roast Beef amb salsa Cumberland i Parmentier*

22.60

SECRETO IBÉRICO CON MANZANA SALTEADA

*Secret ibèric amb daus de poma saltejada*

22.80

HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA Y QUESO BRIE

*Hamburguesa de vedella amb ceba confitada i brie*

23.50

### menú infantil

18.20

PLATO CON MACARRONES BOLOÑESA, PECHUGA DE POLLO EMPANADA Y PATATAS  
INCLUYE HELADO SÓLO SE SERVIRÁ A NIÑOS DE 1 A 10 AÑOS

*Plat amb macarrons a la bolonyesa, pit de pollastre arrebossat i patates*

*Inclou gelat NOMES ES SERVIRÀ A NENS D'1 A 10 ANYS*



Casa Bartra

## POSTRES

### PER ALS MÉS DOLÇOS

---



|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| TATIN DE MANZANA CON HELADO DE LECHE MERENGADA          | 7.80  |
| <i>Pastis tatin de poma amb gelat de llet merengada</i> |       |
| HELADO DE CARQUINYOLI                                   | 7.10  |
| <i>Gelat de carquinyoli</i>                             |       |
| HELADO DE CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL SOBRE CRUMBLE       | 7.50  |
| <i>Gelat de xocolata al punt de sal sobre crumble</i>   |       |
| MOUSSE DE YOGURT CON CRUJIENTE, MANGO, PLATANO          | 7.40  |
| <i>Mousse de iogurt amb cruixent, mango, platan</i>     |       |
| ENSALADA DE FRUTA NATURAL                               | 7.40  |
| <i>Amanida de fruita natural</i>                        |       |
| CAPRICHOS DULCES                                        | 12.80 |
| <i>Capricis dolços</i>                                  |       |
| BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA                          | 7.80  |
| <i>Brownie amb gelat de vainilla</i>                    |       |



*Aquest establiment disposa de carta d'al·lèrgens, consulta als cambrers!*

*Este establecimiento dispone de carta de alergenos, consulta a los camareros!*



**Casa Bartra**

# STARTERS

## ENTRÉES

---



WATERCRESS, FENNEL, ORANGE, FETA AND BLACK OLIVE SALAD 14.80  
*Salade de cresson, fenouil, orange, feta et olives noires*

PUFF PASTRY BITES, CARAMELISED ONION, SMOKED SARDINE AND 12.40  
TAPENADE  
*Petits fours feuilletés, oignons confités, sardines fumées et tapenade*

SHRIMP CARPACCIO 21.70  
*Carpaccio de crevettes*

BURRATA WITH SUN-DRIED TOMATOES, PESTO AND PINE NUTS 15.20  
*Burrata avec tomates confites, pesto et pignons de pin*

CANTABRIAN ANCHOVIES 00 WITH COCA BREAD & TOMATO 16.40  
*Anchois de la mer Cantabrique 00 avec pain coca et tomate*

CARDSHELLS CONFIT WITH IBERIAN HAM SHAVINGS 2 UNITS 12.40  
*Artichauts confités avec des coppertes de jambon ibérique 2 pièces*

PEAR CARPACCIO WITH GORGONZOLA CHEESE & ROASTED HAZELNUTS 14.60  
*Carpaccio de poires au gorgonzola et aux noisettes grillées*

POTATO SALAD WITH TUNA, EGGS AND MAYONNAISE TOPPED WITH 12.80  
PIPARRA PEPPERS AND VENTRESCA TUNA  
*Salade de pommes de terre, thon, œufs et mayonnaise garnie de piparra et de ventrèche*

COD SALAD WITH GARLIC AND TOASTED ALMONDS 15.80  
*Salade de morue à l'ail et aux amandes grillées*

COCA BREAD WITH TOMATO 4.60  
*Pain coca avec tomate*



BREAD SERVICE (SOURDOUGH & SEEDED WHOLE GRAIN) 4.50  
*Service de pain (campagne & complet aux graines)*

PLATS & VINS



Casa Bartra

## STARTERS

## ENTRÉES

---



|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| OPEN OMELETTE WITH PRAWNS AND SPRING GARLIC<br><i>Omelette ouverte aux crevettes et à l'ail tendre</i>               | 16.90 |
| CONFIT CHEEK CROQUETTES 6 UNITS<br><i>Croquettes de joues confites 6 pièces</i>                                      | 12.80 |
| PRAWN CROQUETTES WITH KIMCHI MAYONNAISE 6 UNITS<br><i>Croquettes de crevettes avec mayonnaise au kimchi 6 pièces</i> | 12.80 |
| WHITE GARLIC WITH PICKLED MUSSELS<br><i>Ail blanc aux moules marinées</i>                                            | 11.40 |

## RICE & PASTA

## RIZ ET PÂTES

---



|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RAVIOLI WITH STEWED BEEF AND TOMATO SAUCE<br><i>Raviolis de veau mijotés avec une sautée de tomates</i>                | 17.80 |
| TAGLIATELLE WITH SEAFOOD CREAM AND RED PRAWNS<br><i>Tagliatelles à la crème de fruits de mer et crevettes rouges</i>   | 17.50 |
| BLACK NOODLE SOUP WITH RED PRAWNS (MIN. 2 PEOPLE)<br><i>Soupe de nouilles noire aux crevettes rouges (min. 2 pers)</i> | 22.40 |
| DUCK RICE WITH BOLETUS MUSHROOMS (MIN. 2 PEOPLE)<br><i>Riz au canard et aux cèpes (min. 2 pers)</i>                    | 23.50 |
| SEAFOOD RICE (MIN. 2 PEOPLE)<br><i>Riz marinier (min. 2 pers)</i>                                                      | 24.80 |



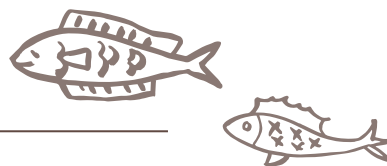
PLATS & VINS



Casa Bartra

# FISH

## POISSONS



CUTTLEFISH CASSEROLE WITH ARTICHOKES

*Casserole de seiche aux artichauts*

21.80

SOLE À LA MEUNIÈRE

*Sole meunière*

25.50

COD GRATINATED WITH PEAR AND PISTACHIO AIOLI

*Gratin de morue à l'aïoli de poire et pistaches*

23.50

## MEATS

## VIANDES



CASTILIAN ROAST KID SHOULDER ON BAKED POTATOES

*Roulade d'agneau rôti avec couscous aux fruits rouges*

28.70

ROAST BEEF WITH CUMBERLAND SAUCE AND PARMENTIER

*Roast beef avec sauce Cumberland et parmentier*

22.60

IBERIAN PORK WITH SAUTÉED APPLE

*Secret ibérique aux pommes sautées*

22.80

BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONIONS AND BRIE CHEESE

23.50

*kids menu / menu enfant*

18.20

BOLOGNESE MACARONI, BREADED CHICKEN BREAST & FRIES + ICE CREAM

**ONLY SERVED TO CHILDREN AGED 1-10**

*Macaronis bolognaise, blanc de poulet pané & frites + glace*

*Réservé aux enfants de 1 à 10 ans*

PLATS & VINS



**Casa Bartra**

## DESSERTS

## DESSERTS



APPLE TATIN WITH MERINGUE MILK ICE CREAM 7.80  
*Tatin de pomme avec glace au lait meringué*

CARQUINYOLI ICE CREAM 7.10  
*Glace au carquinyoli*

SALTED CHOCOLATE ICE CREAM ON CRUMBLE 7.50  
*Glace chocolat légèrement salée sur crumble*

YOGURT MOUSSE WITH CRUNCH, MANGO & BANANA 7.40  
*Mousse de yaourt avec croustillant, mangue et banane*

FRESH FRUIT SALAD 7.40  
*Salade de fruits frais*



SWEET TREATS 12.80  
*Caprices sucrés*

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM 7.80  
*Brownie avec glace vanille*

*This establishment has an allergen menu. Please ask the staff!*

*Cet établissement dispose d'une carte des allergènes. Veuillez demander au personnel!*

PLATS & VINS



**Casa Bartra**

## SUGERENCIAS

## SUGGERIMENTS



---

CROQUETAS E CALÇOTS CON ROMESCO ( 6 unidades)

*OCroquetes de Calçots amb romesco*

12.80

COCOCHAS A BACALAO AL PIL PIL

*Cocotxes de bacallà al pil pil*

18.70

HUEVOS ROTOS SOBRE GAMBA CRISTAL FRITA

*Ous trencats amb gambete de vidre fregida*

18,90

CALÇOTS REBOZADOS CON SU SALSA

*Calçots arrebossats amb la seva salsa*

12,90

# ENTRANTES

## PER OBRIR BOCA

---



ENSALADA DE BERROS, HINOJO, NARANJA, FETA Y ACEITUNAS NEGRAS 14.80

*lácteos*

BOCADOS DE HOJALDRE, CEBOLLA CONFITADA, SARDINA AHUMADA Y TAPENADE (3) 12.40

*gluten, pescado y sulfitos*

CARPACCIO DE GAMBA 21.70

*crustáceos*

BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, PESTO Y PIÑONES 15,20

*lácteos, frutos secos, sulfitos*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 CON PAN DE COCA CON TOMATE 6 UD 16.40

*pescado, gluten*

ALCACHOFAS CONFITADAS CON VIRUTAS DE PALETA IBERICA 2 Ud 12.40

*sulfitos*

CARPACCIO DE PERA CON GORGONZOLA Y AVELLANAS TOSTADAS 14.60

*lácteos, frutos secos*

ENSALADA DE PATATA, CON ATÚN, HUEVOS Y MAYONESA 12.80

CORONADO CON PIPARRA Y VENTRESCA

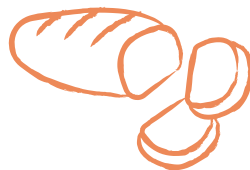
*pescado, huevo, sulfitos*

ESQUEIXADA DE BACALAO AL AJILLO CON ALMENDRAS TOSTADAS 15.80

*pescado, frutos secos*

PAN DE COCA CON TOMATE 4.60

*gluten*



SERVICIO DE PAN (CESTO PAN DE HOGAZA E INTEGRAL CON SEMILLAS) 4.50

*gluten*

PLATS & VINS



Casa Bartra

## ENTRANTES

### PER OBRIR BOCA

---



|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                       | 16.90 |
| TORTILLA ABIERTA CON GAMBAS Y AJOS TIERNOS<br><i>huevos, crustáceos</i>                               | 12.80 |
| CROQUETAS DE CARRILLERA CONFITADA (6 UD)<br><i>gluten, lácteos, huevo</i>                             | 12,80 |
| CROQUETAS DE GAMBAS CON MAYONESA DE KIMCHEE (6 UD)<br><i>crustáceos, gluten, lácteos, huevo, soja</i> | 11,40 |
| AJO BLANCO CON MEJILLONES EN ESCABECHE<br><i>frutos secos, moluscos, sulfitos</i>                     |       |

## ARROCES & PASTAS



### ARROSSOS & PASTES

---

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                     | 17.80 |
| RAVIOLIS DE TERNERA GUISADA CON SOFRITO DE TOMATE<br><i>gluten, huevo, lácteos</i>  | 17.50 |
| TAGLIATELLE CON CREMA DE MARISCO Y GAMBA ROJA<br><i>gluten, crustáceos, lácteos</i> | 22.40 |
| FIDEUADA NEGRA CON GAMBA ROJA<br><i>gluten, crustáceos, moluscos</i>                | 23.50 |
| ARROZ DE PATO CON BOLETUS<br><i>sulfitos</i>                                        | 24.80 |
| ARROZ DE MARINERA<br><i>pescado, crustáceos, moluscos</i>                           |       |



PLATS & VINS



Casa Bartra

## PESCADOS

### PEIX



#### CAZUELA DE SEPIA CON ALCAHOFAS

*moluscos, sulfitos*

21.80

#### LENGUADO A LA MEUNIERE

*pescado, lácteos*

25.50

#### BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI DE PERA Y PISTACHOS

*pescado, huevo, frutos secos*

23.50

## CARNES



### CARNS

28,70

#### PALETILLA DE CABRITO ASADO CASTELLANA SOBRE PATATA PANADERA

*sulfitos*

22.60

#### ROAST BEEF CON SALSA CUMBERLAND Y PARMENTIER

*sulfitos, frutos secos*

#### SECRETO IBÉRICO CON MANZANA SALTEADA

*sulfitos*

22.80

#### HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CONFITADA Y QUESO BRIE

*gluten, lácteos, sulfitos*

23.50

## menú infantil

#### PLATO CON MACARRONES BOLOÑESA, PECHUGA DE POLLO EMPANADA Y PATATAS INCLUYE HELADO

18.20

**SÓLO SE SERVIRÁ A NIÑOS DE 1 A 10 AÑOS**

*macarrones: gluten, sulfitos*

*pollo: gluten, huevo*

*helaado: puede contener lácteos, huevo, gluten o frutos secos*

PLATS & VINS



Casa Bartra

## POSTRES

### PER ALS MÉS DOLÇOS

---



7.80

TATIN DE MANZANA CON HELADO DE LECHE MERENGADA 7.10

*gluten, lácteos, huevos*

HELADO DE CARQUINYOLI 7.50

*frutos secos, lácteos, huevo, gluten*

HELADO DE CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL SOBRE CRUMBLE 7.40

*gluten, lácteos*

MOUSSE DE YOGURT CON CRUJIENTE, MANGO, PLATANO 7.40

*lácteos, gluten*

ENSALADA DE FRUTA NATURAL 7.40

#### CAPRICHOS DULCES

*gluten, lácteos, huevo, frutos secos*



BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA 12.80

*gluten, lácteos, huevo, frutos secos*

7.80

PLATS & VINS



Casa Bartra