

CATALÀ

PLATS & VINS



Casa Bartra



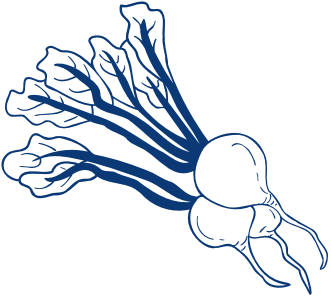
PER OBRIR BOCA

GILDA DE LA CASA	2,50€
<i>sucada en vermut</i>	
ANXOVES DE CANTABRIC (6 ud)	16,90€
<i>amb pa de vidre i tomàquet</i>	
ENSALADILLA DE PATATA Y TONYINA	10,40€
<i>amb piparres</i>	
HUMMUS DE CIGRÓ	9,50€
<i>amb sardina fumanda</i>	
PATATES BRAVES AMB ALLIOLI DE LA CASA	6,90€
<i>i salsa picantona</i>	
TAULA DE FORMATGES	16,90€
PERNIL IBÈRIC 50%	17,50€
<i>acompanyat de pa amb tomàquet</i>	

# LES DE TOTA LA VIDA

---

*Les típiques, però amb el nostre toc especial.*

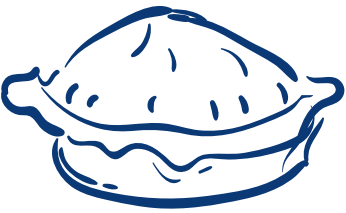


AMANIDA DE CABDELLS I FORMATGE BLAU <i>amb poma, nous i salsa de yogurt</i>	14,80€
CROQUETES DE CEPS (4 ud)	9,40€
CROQUETES DE PERNIL (4 ud)	9,40€
TÀRTAR DE REMOLATXA I ADVOCAT <i>marinat en cítrics</i>	13,20€
CALAMARCETS GUISATS AMB LA SEVA TINTA <i>i amb ceba</i>	16,20€
OUS ESTRELLATS SOBRE GAMBETA DE VIDRE	18,90€
MANDONGUILLES A LA ITALIANA <i>amb pesto i patata palla</i>	15,90€
CARPACCIO DE VEDELLA	17,00€
MINI BRIX DE PULLED PORK (2 ud) <i>amb maionesa kimchy</i>	13,60€
PANINNO DE POLLASTRE AMB CHAMPINYONS <i>brie i tartuffato</i>	10,60€

# POSTRES

Per als més dolços

---



PASTÍS DE FORMATGE DE LA CASA	6,20€
COOKIE 'LA CALETA'	6,70€
<i>amb gelat de vainilla</i>	
GELAT DE IOGURT AMB FRUITS ROJOS	6,20€
<i>i molles de brownie</i>	
MACEDÒNIA DE FRUITA	6,20€
TRUFES DE XOCOLATA	7,50€

*Aquest establiment disposa de carta d'al·lèrgens, pregunta al personal!*

PLATS & VINS



# Casa Bartra



PER BEURE

---

CANYA	3,20€
<i>heineken</i>	
CERVESES	3,00€
<i>Estrella damm, Coronita, Moritz</i>	
VERMUT	3,50€
<i>Martini / Yzaguirre</i>	
VERMUT CASA PADRÓ	4,20€
<i>blanc reserva / negre clàssic</i>	

**COPES DE VI NEGRE**

CARA NORD 3,80€

*D.O. Conca de Barbera*

NIT DE LLUNA 3,80€

*D.O. Tarragona*

PROTOS Roble 4,00€

*D.O. Ribera del Duero*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O Terra Alta*

**COPES DE VI BLANC**

MONTENOVO de Valdesil 4,90€

*Godello D.O. Valdeorras*

GESSAMMI GRAMONA 4,90€

*D.O. Penedes*

EL PERRO VERDE 4,50€

*D.O Rueda*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O. Terra Alta*

**COPES DE VI ROSAT**

MART GRAMONA 5,00€

*Xarel·lo D.O Penedes*

CASTELLANO

PLATS & VINS



Casa Bartra

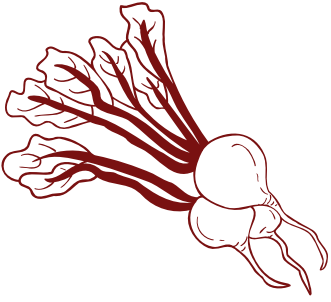


PARA ABRIR BOCA

GILDA DE LA CASA	2,50€
<i>bañada en vermut</i>	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (6 ud)	16,90€
<i>con pan de cristal y tomate</i>	
ENSALADILLA DE PATATA Y ATÚN	10,40€
<i>con piparras</i>	
HUMMUS DE GARBANZO	9,50€
<i>con sardina ahumada</i>	
PATATAS BRAVAS CON ALIOLI DE LA CASA	6,90€
<i>y salsa picante</i>	
TABLA DE QUESOS	16,90€
JAMÓN IBÉRICO 50%	17,50€
<i>acompañado de pan con tomate</i>	

# LAS DE TODA LA VIDA

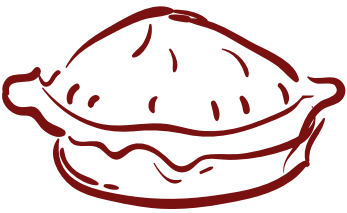
*Las típicas, pero con nuestro toque especial*



ENSALADA DE COGOLLOS Y QUESO AZUL <i>con manzana, nueces y salsa de yogur</i>	14,80€
CROQUETAS DE BOLETUS (4 ud)	9,40€
CROQUETAS DE JAMÓN (4 ud)	9,40€
TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE <i>marinado en cítricos</i>	13,20€
CALAMARCITOS ENCEBOLLADOS <i>en su tinta</i>	16,20€
HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE GAMBA DE CRISTAL	18,90€
ALBÓNDIGAS A LA ITALIANA <i>con pesto y patata paja</i>	15,90€
CARPACCIO DE TERNERA	17,00€
MINI BRIOCHE DE PULLED PORK (2 ud) <i>con mayonesa kimchi</i>	13,60€
PANINO DE POLLO CON CHAMPIÑONES <i>brie y tartufato</i>	10,60€

# POSTRES

Para los más dulces



TARTA DE QUESO DE LA CASA	6,20€
COOKIE DE 'LA CALETA'	6,70€
<i>con helado de vainilla</i>	
HELADO DE YOGURT CON FRUTOS ROJOS	6,20€
<i>i migas de brownie</i>	
MACEDONIA DE FRUTA	6,20€
TRUFAS DE CHOCOLATE	7,50€

*Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, pregunta al personal!*

PLATS & VINS



# Casa Bartra



PARA BEBER

CAÑA	3,20€
<i>heineken</i>	
CERVEZAS	3,00€
<i>Estrella damm, Coronita, Moritz</i>	
VERMUT	3,50€
<i>Martini / Yzaguirre</i>	
VERMUT CASA PADRÓ	4,20€
<i>blanco reserva / negro clásico</i>	

PLATS & VINS



## Casa Bartra

### COPAS DE VINO NEGRO

CARA NORD 3,80€

*D.O. Conca de Barbera*

NIT DE LLUNA 3,80€

*D.O. Tarragona*

PROTOS Roble 4,00€

*D.O. Ribera del Duero*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O Terra Alta*

### COPAS DE VINO BLANCO

MONTENOVO de Valdesil 4,90€

*Godello D.O. Valdeorras*

GESSAMMI GRAMONA 4,90€

*D.O. Penedes*

EL PERRO VERDE 4,50€

*D.O Rueda*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O. Terra Alta*

### COPAS DE VINO ROSADO

MART GRAMONA 5,00€

*Xarel·lo D.O Penedes*

PARA BEBER

ENGLISH

PLATS & VINS



Casa Bartra

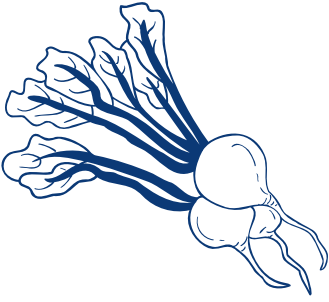
SMALL BITES



HOUSE GILDA	2,50€
<i>bathed in vermouth</i>	
CANTABRIAN ANCHOVIES (8pcs)	16,90€
<i>with pan de cristal bread and tomato</i>	
POTATO & TUNA SALAD	10,40€
<i>with piparras peppers and toast</i>	
CHICKPEA HUMMUS	9,50€
<i>with smoked sardine</i>	
PATATAS BRAVAS WITH HOUSE ALIOLI	6,90€
<i>and spicy sauce</i>	
CATALAN CHEESE BOARD	16,90€
50% IBERIAN HAM	17,50€
<i>served with bread and tomato</i>	

# CLASSIC TAPAS

*With an special touch*

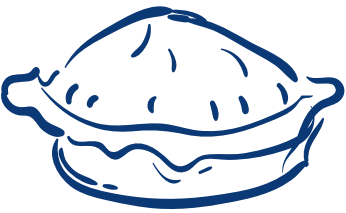


LETTUCE HEARTS AND BLUE CHEESE SALAD	14,80€
<i>with apple, walnuts, and ypgurt dressing</i>	
HAM CROQUETTES (4 PCS)	9,40€
MUSHROOM CROQUETTES (4 PCS)	9.40€
BEETROOT AND AVOCADO TARTARE	13,20€
<i>marinated in citrus</i>	
BABY SQUIDS WITH CARAMELIZED ONION	16,20€
<i>in their ink</i>	
FRIED EGGS WITH “CRYSTAL” SHRIMP	18,90€
ITALIAN-STYLE MEATBALLS	15,90€
<i>with pesto and shoestring potatoes</i>	
VEAL CARPACCIO	17.00€
MINI BRIOCHE WITH PULLED PORK (2 PCS)	12,90€
<i>with kimchi mayonnaise</i>	
RANGE CHIKEN PANNINO WITH MUSHROOMS	9,20€
<i>brie and truffle</i>	

# DESSERTS

---

*For those with a sweet tooth*



HOUSE CHEESECAKE	6,20€
COOKIE WITH VANILLA ICE CREAM	6,70€
YOGURT ICE CREAM WITH RED FRUITS <i>and brownie crumbs</i>	6,20€
FRESH FRUIT SALAD	6,20€
CHOCOLATE TRUFFLES	7,50€

*This establishment has an allergen menu, ask the staff!*

PLATS & VINS



ENGLISH

# Casa Bartra



TO DRINK

DRAFT BEER	3,20€
<i>heineken</i>	
BEERS	3,00€
<i>Estrella damm, Coronita, Moritz</i>	
VERMOUTH	3,50€
<i>Martini / Yzaguirre</i>	
HOUSE PADRÓ VERMOUTH	4,20€
<i>white reserva / classic black</i>	

**GLASSES OF RED WINE**

CARA NORD 3,80€

*D.O. Conca de Barbera*

NIT DE LLUNA 3,80€

*D.O. Tarragona*

PROTOS Roble 4,00€

*D.O. Ribera del Duero*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O Terra Alta*

**GLASSES OF WHITE WINE**

MONTENOVO de Valdesil 4,90€

*Godello D.O. Valdeorras*

GESSAMMI GRAMONA 4,90€

*D.O. Penedes*

EL PERRO VERDE 4,50€

*D.O Rueda*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O. Terra Alta*

**GLASSES OF ROSÉ WINE**

MART GRAMONA 5,00€

*Xarel·lo D.O Penedes*

## FRANÇAIS



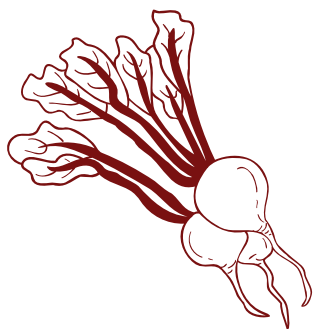
## POUR OUVRIR L'APPÉTIT

GILDA MAISON	2,50€
<i>baignée dans du vermouth</i>	
ANCHOIS DE LA CÔTE CANTABRIQUE (8 pièces) avec pain cristal et tomate	16,90€
SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON <i>avec piparras et toasts</i>	10,40€
HOUMOUS DE POIS CHICHES <i>avec sardine fumée</i>	9,50€
PATATES BRAVAS AVEC AÏOLI MAISON <i>et sauce piquante</i>	6,90€
PLANCHE DE FROMAGES CATALANS	16,90€
JAMBON IBÉRIQUE 50 % <i>accompagné de pain à la tomate</i>	17,50€

# TAPAS CLASSIQUES

À notre manière

---

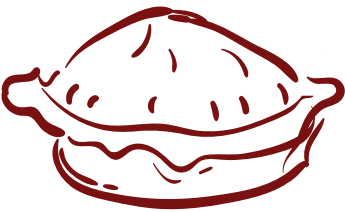


SALADE DE CŒURS DE LAITUE ET FROMAGE BLEU	14,80€
<i>avec pomme, noix et sauce au yaourt</i>	
CROQUETTES AU JAMBON (4 PCS)	9,40€
CROQUETTES AUX CÈPES (4 PCS)	9,40€
TARTARE DE BETTERAVE ET D'AVOCAT	13,20€
<i>mariné aux agrumes</i>	
PETITS CALAMARS CONFITS AUX OIGNONS	16,20€
<i>dans leur encre</i>	
ŒUFS CASSÉS SUR CREVETTES DE VERRE	18,90€
BOULETTES À L'ITALIENNE	15,90€
<i>avec pesto et pommes pailles</i>	
CARPACCIO DE VEAU	17,00€
MINI BRIOCHE DE PULLED PORK (2 PCS)	13,60€
<i>avec mayonnaise au kimchi</i>	
PANNINO DE POULET AUX CHAMPIGNONS	10,60€
<i>brie et truffe</i>	

# DESSERTS

---

*Pour les plus gourmands*



GÂTEAU AU FROMAGE	6,20€
COOKIE AVEC GLACE À LA VANILLE	6,70€
GLACE AU YAOURT AUXFRUITS ROUGES <i>et miettes de brownie</i>	6,20€
SALADE DE FRUITS	6,20€
TRUFFES AU CHOCOLAT	7,50€

*Cet établissement propose une carte des allergènes, renseignez-vous auprès du personnel !*



À BOIRE

BIÈRE PRESSION	3,20€
<i>heineken</i>	
BIÈRES	3,00€
<i>Estrella damm, Coronita, Moritz</i>	
VERMOUTH	3,50€
<i>Martini / Yzaguirre</i>	
VERMOUTH MAISON PADRÓ	4,20€
<i>blanc réserve / noir classique</i>	

PLATS & VINS



## Casa Bartra

### VERRES DE VIN ROUGE

CARA NORD 3,80€

*D.O. Conca de Barbera*

NIT DE LLUNA 3,80€

*D.O. Tarragona*

PROTOS Roble 4,00€

*D.O. Ribera del Duero*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O Terra Alta*

### VERRES DE VIN BLANC

MONTENOVO de Valdesil 4,90€

*Godello D.O. Valdeorras*

GESSAMMI GRAMONA 4,90€

*D.O. Penedes*

EL PERRO VERDE 4,50€

*D.O Rueda*

PETITES ESTONES 4,00€

*D.O. Terra Alta*

### VERRES DE VIN ROSÉ

MART GRAMONA 5,00€

*Xarel·lo D.O Penedes*

À BOIRE

## CARTA DE ALERGIAS

PLATS & VINS



# Casa Bartra



PARA ABRIR BOCA

GILDA DE LA CASA



2,50€

*bañada en vermut*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (6 ud)



16,90€

*con pan de cristal y tomate*

ENSALADILLA DE PATATA Y ATÚN



10,40€

*con piparras*

HUMMUS DE GARBANZO



9,50€

*con sardina ahumada*

PATATAS BRAVAS CON ALIOLI DE LA CASA

6,90€

*y salsa picante*



TABLA DE QUESOS



16,90€

JAMÓN IBÉRICO 50%

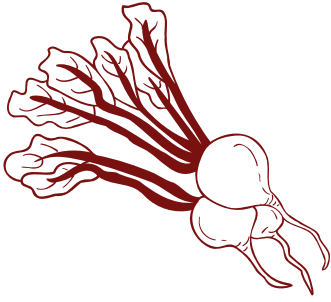


17,50€

*acompañado de pan con tomate*

# LAS DE TODA LA VIDA

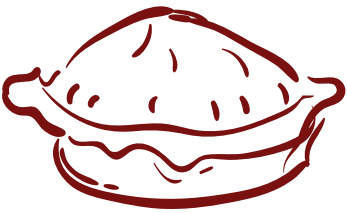
Las típicas, pero con nuestro toque especial



ENSALADA DE COGOLLOS Y QUESO AZUL	14,80€
<i>con manzana, nueces y salsa de yogur</i>	  
CROQUETAS DE BOLETUS (4 ud)	9,40€
	 
CROQUETAS DE JAMÓN (4 ud)	9,40€
	 
TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE	13,20€
<i>marinado en cítricos</i>	 
CALAMARCITOS ENCEBOLLADOS	16,20€
<i>en su tinta</i>	  
HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE GAMBA DE CRISTAL	18,90€
	  
HUEVOS ESTRELLADOS SOBRE GAMBA DE CRISTAL	18,90€
ALBÓNDIGAS A LA ITALIANA	15,90€
<i>con pesto y patata paja</i>	   
CARPACCIO DE TERNERA	17,00€
	  
MINI BRIOCHE DE PULLED PORK (2 ud)	13,60€
<i>con lmayonesa kimchi</i>	   
PANINO DE POLLO CON CHAMPIÑONES	10,60€
<i>brie y tartufato</i>	 

# POSTRES

Para los más dulces



TARTA DE QUESO DE LA CASA	  	6,20€
COOKIE DE 'LA CALETA'	 	6,70€
<i>con helado de vainilla</i>		
HELADO DE YOGURT CON FRUTOS ROJOS		6,20€
<i>i migas de brownie</i>	   <small>CONTAINS EGGS</small>	
MACEDONIA DE FRUTA		6,20€
TRUFAS DE CHOCOLATE	 	7,50€

PLATS & VINS



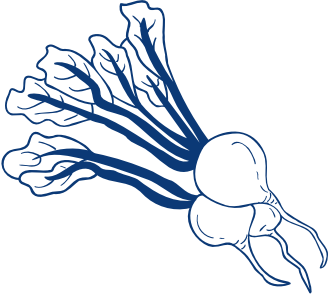
Casa Bartra



HOUSE GILDA	 	2,50€
<i>bathed in vermouth</i>		
CANTABRIAN ANCHOVIES (8pcs)	  	16,90€
<i>with pan de cristal bread and tomato</i>		
POTATO & TUNA SALAD	  	10,40€
<i>with piparras peppers and toast</i>		
CHICKPEA HUMMUS	  	9,50€
<i>with smoked sardine</i>		
PATATAS BRAVAS WITH HOUSE ALIOLI	 	6,90€
<i>and spicy sauce</i>		
CATALAN CHEESE BOARD	 	16,90€
50% IBERIAN HAM		17,50€
<i>served with bread and tomato</i>		

# CLASSIC TAPAS

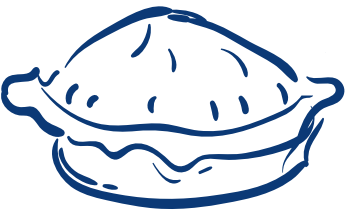
*With an special touch*



LETTUCE HEARTS AND BLUE CHEESE SALAD	14,80€
<i>with apple, walnuts, and ypgurt dressing</i>	  
HAM CROQUETTES (4 PCS)	9,40€
	 
MUSHROOM CROQUETTES (4 PCS)	9.40€
	 
BEETROOT AND AVOCADO TARTARE	13,20€
<i>marinated in citrus</i>	  CONTAINS SESAME
BABY SQUIDS WITH CARAMELIZED ONION	16,20€
<i>in their ink</i>	  
FRIED EGGS WITH “CRYSTAL” SHRIMP	18,90€
	   CONTAINS EGGS
ITALIAN-STYLE MEATBALLS	15,90€
	    CONTAINS EGGS
<i>with pesto and shoestring potatoes</i>	
VEAL CARPACCIO	17.00€
	  
MINI BRIOCHE WITH PULLED PORK (2 PCS)	12,90€
<i>with kimchi mayonnaise</i>	   CONTAINS EGGS
RANGE CHIKEN PANNINO WITH MUSHROOMS	9,20€
<i>brie and truffle</i>	 

# POSTRES

Para los más dulces



CHEESECAKE	  <small>CONTAINS EGGS</small>	6,20€
COOKIE WITH VANILLA ICE CREAM	 	6,70€
YOGURT ICE CREAM WITH RED FRUITS <i>and brownie crumble</i>	   <small>CONTAINS EGGS</small>	6,20€
FRESH FRUIT SALAD		6,20€
CHOCOLATE TRUFFLES	 	7,50€