

MENÚ DEL MAR DE CARLES ABELLAN . 76 PP

TAPITAS DEL PUERTO

ANCHOA DE PRIMAVERA DEL 2017 . 4,5 U
BOQUERÓN EN MATRIMONIO . 2,9 U
PAPAS “ALIÓNAS” SEVILLANAS CON CABALLA . 10
BERENJENA EN ADOBO ANDALUZ . 11
ENSALADA DE TOMATITOS CON ALGAS FRESCAS . 12
PULPITOS ENCURTIDOS CON VERDURAS PICANTES . 10
TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON CALABAZA . 18
OSTRA AL NATURAL . 4 U
OSTRA “TSUKIJI”. 5 U
OSTRAS FRITAS CON HUEVAS DE SALMÓN PICANTE . 16
BERBERECHOS GALLEGOS AL LIMÓN . 22
CARPACCIO DE GAMBA CON CAVIAR . 32
ALMEJAS DE CARRIL AL ESTILO ALHUCEMAS . 34

SOBRE LAS BARCAS

NAVAJA GALLEGA A LA BRASA CON PONZU . 4 /U
“KOKOTXAS” DE MERLUZA A LA BRASA CON SU PIL-PIL . 18
SARDINA EN ESCABECHE SUAVE DE “ROMESCO” . 12
SEPIA “SOASADA” A LA BRUTA . 16
ANGULAS A LA BRASA . 80 €/100 G
ANGULAS AL PIL/PIL . 80 €/100 G
CALAMAR RELLENO A LA BRASA CON YEMA PICANTE . 18
ERIZO · HUEVO · CAVIAR . 15
CABALLA LAQUEADA CON ARROZ SUSHI . 18
GAMBA ROJA XXL DE LA BARCELONETA . 15/100 G

EN ALTA MAR

“ESPARDENYES” DE ROSES CON SOFRITO PICANTE . 36
ANGUILA A LA BRASA AL “ALL I PEBRE” . 20
RAYA DE PLAYA A LA MADRILEÑA ESTILO TRIFÓN . 26
ATÚN ROJO EN ESCABECHE LIGERO . 26
“SUQUET” DE CABRACHO DE CALA MONTJOI . 32
SALMONETE GRAN MURALLA SIN TRABAJO . 30
ARROZ DE GAMBA AL AJILLO . 34
ARROZ LA BARRA (CHIPIRÓN, BUTIFARRA NEGRA Y JAMÓN) . 28

GRANDES PLATOS MARINEROS

FRITA DE LANGOSTA AL ESTILO DE FORMENTERA . 15/100 G
FRITA DE BOGAVANTE AL ESTILO DE FORMENTERA . 12/100 G

EN TIERRA FIRME

LOMO ALTO DE WAGYU . 18/100 G

EN AGUAS DULCES

FRESAS DEL MAREME CON NATA . 12
CHOCO, CHILI, ACEITE Y SAL . 8
PASTEL DE BRIE CON TRUFA MELANOSPORUM . 15
MILHOJAS DE MATÓ CON MIEL Y PIÑONES . 14

PAN DE LA BARCELONETA
DE LA PANADERÍA BALUARD . 3,5

COCA DE FOLGUEROLES
CON TOMATE . 4,5

LA
BARRA
CARLES ABELLAN

MENÚ OF THE SEA BY CARLES ABELLAN . 76 PP

PORT TAPAS

ANCHOVY, SPRING 2017 . 4,5 U
WHITE AND CURED ANCHOVY MARRIAGE . 2,9 U
SEVILLE- STYLE DRESSED POTATOES AND CURED MACKEREL . 10
ANDALUSIAN-STYLE AUBERGINE . 11
TOMATO SALAD WITH FRESH SEAWEED . 12
PICKLED OCTOPUSES WITH SPICY VEGETABLES . 10
AMBERJACK PERUVIAN "TIRADITO" WITH PUMPKIN . 18
OYSTER "AU NATUREL" . 4U
TSUKIJI OYSTER . 5U
FRIED OYSTERS WITH SPICY SALMON ROE . 16
GALICIAN COCKLES, LA BARRA-STYLE . 22
SHRIMPS CARPACCIO WITH CAVIAR . 32
ALHUCEMAS-STYLE FINE CLAMS FROM CARRIL . 34

OVER THE GRILL

GRILLED GALICIAN RAZOR CLAM IN PONZU SAUCE . 4 / U
HAKE "KOKOTXAS" IN PIL-PIL SAUCE . 18
GRILLED SARDINS IN A SOFT "ROMESCO" SAUCE . 12
GRILLED CUTTLFISH BRUTESCA STYLE . 16
CHARCOAL-GRILLED ELVERS . 80 €/100 G
ELVERS PIL-PIL STYLE (OIL, CHILLI AND GARLIC) . 80 €/100 G
GRILLED STUFFED SQUID WITH SPICY EGG YOLK . 18
SEA URCHIN · EGG · CAVIAR . 15
MACKEREL WITH SUSHI RICE . 18
BARCELONETA GRILLED PRAWNS XXL . 15/100 G

OFFSHORE

SEA CUCUMBER FROM ROSES IN A SPICY STIR-FRY . 36
GRILLED EEL IN GARLIC AND PEPPER SAUCE . 20
TRIFÓN-STYLE STINGRAY "A LA MADRILEÑA" . 26
SLIGHTLY PICKLED RED TUNA . 26
"SUQUET" STEW OF RED SCORPION FISH FROM CALA MONTJOI . 32
"GREAT WALL" RED MULLET . 30
GARLIC SHRIMP RICE . 34
LA BARRA RICE (BABY SQUID, BLACK SAUSAGE AND CURED HAM) . 28

GREAT SEAFOOD DISHES

FORMENTERA-STYLE FRIED SPINY LOBSTER WITH CHIPS AND FRIED EGG . 15/100 G
FORMENTERA-STYLE FRIED COMMON LOBSTER WITH CHIPS AND FRIED EGG . 12/100 G

ON DRY LAND

WAGYU STEAK . 18/100 G

FRESH WATERS

MARESME STRAWBERRIES AND CREAM . 12
CHOCOLATE, CHILI, OLIVE OIL AND SALT . 8
BRIE CAKE WITH MELANOSPORUM TRUFFLE . 15
MILLEFEUILLE FRESH CHEESE WITH HONEY AND PINE NUTS . 14

BREAD FROM "BALUARD"

BAKERY IN LA BARCELONETA . 3,5

COCA FROM FOLGUEROLES
WITH TOMATO . 4,5

LA
BARRA
CARLES ABELLAN