

MENÚ DEL MAR DE CARLES ABELLAN . 76 PP

TAPITAS DEL PUERTO

- ANCHOA DE PRIMAVERA DEL 2017 . 4,5 U
BOQUERÓN EN MATRIMONIO . 3,2 U
PAPAS “ALIÑÁS” 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 AL AJILLO . 32
ALMEJAS DE CARRIL AL ESTILO ALHUCEMAS . 34

SOBRE LAS BARCAS

- NAVAJA GALLEGA A LA BRASA CON PONZU . 4 /U
“KOKOTXAS” DE MERLUZA BRASA CON SU PIL-PIL . 18
SARDINA EN ESCABECHE SUAVE DE “ROMESCO” . 12
SEPIA “SOASADA” A LA BRUTA . 16
LENGUADO DEL NORTE A LA BRASA . S/M
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA . S/M
LUBINA SALVAJE A LA BRASA . S/M
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 Y BUTIFARRA NEGRA) . 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 MARESME CON NATA . 12
CHOCO, CHILI, ACEITE Y SAL . 8
DORAYAKI DE AVELLANAS Y CAFÉ . 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 DEL MAR DE CARLES ABELLAN . 76 PP

TAPETES DEL PORT

- ANXOVA DE PRIMAVERA DEL 2017 . 4,5 U
SEITÓ “EN MATRIMONI” . 3,2 U
“PAPAS ALIÑÁS” SEVILLANES AMB VERAT . 10
ALBERGÍNIES EN ADOB ANDALÚS . 11
AMANIDA DE TOMAQUETS AMB ALGUES FRESQUES . 12
POPETS ENCURTITS AMB VERDURES PICANTS . 10
“TIRADITO” DE PEIX LLIMONA AMB CARBASSA . 18
OSTRA AL NATURAL . 4 U
OSTRA “TSUKIJI” . 5 U
OSTRES FREGIDES AMB OUS DE SALMÓ PICANTS . 16
ESCOPINYES GALLEGUES A LA LLIMONA . 22
CARPACCIO DE GAMBA A L’ALLET . 32
CLOÏSSES FINES DE CARRIL A L’ESTIL ALHUCEMAS . 34

SOBRE LES BARQUES

- NAVALLA GALLEGA A LA BRASA AMB PONZU . 4 /U
“KOKOTXES” DE LLUÇ BRASA AMB EL SEU PIL-PIL . 18
SARDINA EN ESCABETX SUAU DE “ROMESCO” . 12
SÍPIA “SOASADA” A LA BRUTA . 16
LLENGUADO DEL NORD A LA BRASA . S/M
TURBOT SALVATGE A LA BRASA . S/M
LLOBARRO SALVATGE A LA BRASA . S/M
CALAMAR FARCIT A LA BRASA AMB ROVELL D’OU PICANT . 18
ERIÇÓ · OU · CAVIAR . 15
VERAT LACAT AMB ARRÒS DE SUSHI . 18
GAMBA VERMELLA XXL DE LA BARCELONETA . 15/100 G

EN ALTA MAR

- ESPARDENYES DE ROSES AMB SOFREGIT PICANT . 36
ANGUILA A LA BRASA AMB EL SEU ALL I PEBRE . 20
RATJADA DE PLATJA A LA MADRILENYA ESTIL TRIFÓN . 26
TONYINA VERMELLA EN ESCABETX LLEUGER . 26
SUQUET D’ESCÓRPORA DE CALA MONTJOI . 32
MOLLS “GRAN MURALLA” SENSE FEINA . 30
ARROZ DE GAMBA A L’ALLET . 34
ARROZ LA BARRA (CALAMARCETS I BOTIFARRA NEGRA) . 28

GRANS PLATS MARINERS

- Frita de Llagosta a l’estil Formentera . 15/100 G
Frita de Llamàntol a l’estil Formentera . 12/100 G

A TERRA FERMA

- LLOM ALT DE WAGYU . 18/100 G

EN AIGÜES DOLCES

- MADUIXOTS DEL MARESME AMB NATA . 12
XOCO, XILI, OLI I SAL . 8
DORAYAKI D’AVELLANES I CAFÈ . 8
PASTÍS DE BRIE AMB TÒFONA MELANOSPORUM . 15
MILFULLS DE MATÓ AMB MEL I PINYONS . 14

- PA DE LA BARCELONETA DEL FORN BALUARD . 3,5
COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET . 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 . 3,2 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
RED PRAWN CARPACCIO "AL AJILLO" . 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 SARDINES IN A SOFT "ROMESCO" SAUCE . 12
GRILLED CUTTLEFISH BRUTESCA STYLE . 16
GRILLED NORTHERN SOLE . M/P
GRILLED WILD TURBOT . M/P
GRILLED WILD SEABASS . M/P
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) . 28

GREAT SEAFOOD DISHES

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

LA
BARRA

ON DRY LAND

- WAGYU STEAK . 18/100 G

FRESH WATERS

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

- BREAD FROM "BALUARD" BAKERY IN LA BARCELONETA . 3,5
COCA FROM FOLGUEROLES WITH TOMATO . 4,5

CARLES ABELLAN