



Amanides · Ensaladas · Salads · Salades

Amanida de carpaccio de tomàquet amb espàrrecs blancs, pernil, ruca i vinagreta de fruits secs
Ensalada de carpaccio de tomate con espárragos blancos, jamón, rúcula y vinagreta de frutos secos
Tomato carpaccio salad with white asparagus, cured ham, arugula and nuts vinaigrette
Salade de carpaccio de la tomate avec asperges blanches, jambon et vinaigrette de fruits secs.....9.50€

Amanida amb taronja, bacallà marinat, olivada i romesco
Ensalada con naranja, bacalao marinado, olivada y romesco
Orange salad, marinated cod, tapenade and romesco
Salade d'orange, morue mariné, tapenade et romesco..... 10.50€

Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells i vinagreta exòtica
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta exótica
Goat cheese salad with red berries and exòtic vinaigrette
Salade du fromage avec fruits rouges et vinaigrette exotique..... 10.00€

Entrants · Entrantes · First course · Entrées

Carpaccio de vedella amb ruca, encenalls de foie i torrades
Carpaccio de ternera con rúcula, virutas de foie y tostaditas
Veal carpaccio with foie shavings, arugula and toasts
Carpaccio de bœuf avec roquette, foie et de pain grillé 12.00€

Timbal de pop a la gallega amb patata, oli de pebre vermell i cibulet
Timbal de pulpo a la gallega con patata, aceite de pimentón y cebollino
Galician octopus timbale with potatoes, paprika oil and chives
Timbale du poulpe à la galicienne avec pomme de terre, huile du paprika et ciboulette9.50€

Ous estrellats amb cruixent de pernil i patata confitada amb romaní
Huevos estrellados con crujiente de jamón y patata confitada con romero
Fried eggs with crispy cured ham and baked potatoes with rosemary
Oeufs brouillés avec croquant du jambon et pomme de terre confité avec romarin..... 10.00€

Pasta i arròs · Pasta y arroz · Pasta and rice · Pâtes et riz

Girasols de mezclum de bolets i tòfona amb crema de parmesà
Girasoles de mezclum de setas y trufa con crema de parmesano
Fresh pasta "Girasoles" stuffed with mushrooms and truffels with parmesan sauce
Tournesols de mesclun de champignons et truffeavec crème de parmesan..... 10.50€

Risotto negre amb sèpia i allioli de gamba
Risotto negro con sépia y all i oli de gamba
Black risotto with cuttlefish and garlic prawns mayonnaise
Risotto noire avec seiche et aioli de crevette..... 11.00€

Arròs cremós de ceps i llagostins
Arroz cremoso de boletus y langostinos
Creamy rice with funghi porcini and prawns
Riz crémeux de cèpes et grosses crevettes..... 12.00€





Carn · Carne · Meat · Viande

Entrecot de vedella amb salsa de porto i nyoquis saltejats
Entrecot de ternera con salsa de oporto y ñoquis salteados
Veal entrecôte with oporto wine sauce and sauteed gnocchi
Entrecôte avec sauce porto et gnocchis sautés 18.00€

Confit d'ànec amb puré de poma al forn i espàrrecs de marge
Confit de pato con puré de manzana al horno y espárragos trigueros
Duck confit with baked apple puree and wild asparagus
Confit de canard au four avec purée de pomme et les asperges 13.50€

Secret de porc ibèric amb salsa de fruits vermells i parmentier d'albergínia
Secreto de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos y parmentier de berenjena
Iberic pork secret with red berry sauce and eggplant parmentier
Secret ibérique du porc avec coulis de fruits rouges et parmentière d'auberg...... 15.00€

Peix · Pescado · Fish · Poisson

Corvall rostit amb puré de carbassa i panaché de verdures
Corvina asada con puré de calabaza y panaché de verduras
Roasted bass with pumpkin puree and vegetable panaché
Courbine rôti avec purée de citrouille et panaché de légumes 14.00€

Tataki de salmó amb guacamole y maionesa de llima
Tatakya de salmón con guacamole y mayonesa de lima
Salmon Tataki with guacamole and lime mayonnaise
Tataki du saumon avec guacamole et mahonnaise du lime...... 12.00€

Bacallà a la mel sobre llit d'espínacs a la catalana
Bacalao a la miel sobre lecho de espinacas a la catalana
Grilled cod with honey on spinach bed, catalan - style
Morue à la miel sur un lit d'épinards à la catalane 14.50€

Postres · Postres · Desserts

Sablé de xocolata amb coulis exòtic
Sablé de chocolate con culis exótico
Chocolate sable with exòtic coulis
Sablé du chocolat avec coulis exotique...... 8.00€

Semifred de maracujà amb fruits del bosc
Semifrío de maracuyá con frutos del bosque
Pasion fruit parfait with red berries
Parfait du fruit de la passion avec baies ages...... 6.50€

Tiramisú amb ponx de cafè
Tiramisú con ponche de café
Tiramisú with coffee punch
Tiramisu avec groc du café...... 7.50€

Fruita fresca de temporada
Fruta fresca de temporada
Seasonal fresh fruit
Fruit frais du saison...... 4.50€





Tintos / Negres *Red Wine*



DO Penedes

Sumarroca Negre

12.00€ 3.00€

Merlot, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon

Sumarroca Terral

25.00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

DO Montsant

Fra Guerau

17.00€

Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha

DO Rioja

Nabari

14.00€ 4.00€

100% Tempranillo

Maila

15.00€

100% Tempranillo

Solar Viejo Crianza 1/2

12.00€

100% Tempranillo

DO Ribera del Duero

Austum

14.00€ 4.00€

100% Tinta Fina

Primer Amor

17.00€

100% Tinta Fina

Protos

28.00€

100% Tinta Fina

Pago de los Capellanes

29.00€

100% Tinta Fina

Rosados / Rosats *Rosé Wine*



DO Penedes

Sumarroca Rosat

12.00€ 3.00€

Merlot, Tempranillo, Syrah

DO Tarragona

Solimar muller Rosat

14.00€

Tempranillo, Merlot, Garnacha

DO Montsant

Amor Loco Rosado

20.00€

Garnacha tinta, Syrah

Blancos / Blancs *White Wine*



DO Penedes

Sumarroca Blanc

12.00€ 3.00€

Macabeo, Xarel.lo, Perel.lada, Muscat

DO Tarragona

De Muller Chardonnay

16.00€ 4.00€

100% Chardonnay

DO Catalunya

5 Viudas Xarello

16.00€

100 % Xarel.lo

DO Emporda

Cop de Vent

18.00€

Macabeo, Moscatel

DO Rias Baixas

Vionta

17.00€

100% Albariño

DO Rueda

El Perro Verde

18.00€

100% Verdejo

Cava



Aria Brut Nature

14.00€ 3.50€

Macabeo, Parellada serva

Sumarroca Brut Rosé

16.00€ 4.00€

Pinot noir

Parxet Brut Nature

16.00€

Macabeo, Parellada, Pansa blanca

Juve i Camps Brut Nature

21.00€

Reserva La Familia

Macabeo, Xarello, Parellada

Champagne



Moet & Chandon Brut Imperial

46.00€

Pinot Noir y Chardonnay

www.hotelsbicariabarcelona.com

SB hotels