



трипадвизор



инста



**БАРСЛОНА**

TAPAS BAR



## БОКАДИЛЬОС



### ЛЕГЕНДАРНЫЕ ИСПАНСКИЕ СЭНДВИЧИ

- НЬЮ** Бокадильо с тортильей и хамоном 325  
Бокадильо с курицей и овощами 395
- НЬЮ** Бокадильо с креветками и овощами 425  
Бокадильо с говядиной и яичницей 495  
Бокадильо со свиной и халапеньо 395
- НЬЮ** Бокадильо четыре сыра 365

### СТАРТЫ

- Сыровяленая колбаса Фуэт 60  
Сырокопченая колбаса Сальчичон 60  
Пикантная колбаса Чоризо 60  
Сыровялённый окорок Хамон 90  
Мягкий сыр Горгонзола 60  
Козий сыр Шевр 70  
Полутвердый сыр Манчего 80  
Твердый сыр Пармезан 75  
Вяленые томаты 30  
Оливки Гордаль 180  
Хрустящая чабатта 120  
Хрустящая чабатта с томатами 160  
Паштет из куриной печени 260

### СУПЫ

- Кукурузный крем-суп 220  
Суп с копчёным куриным филе и птитимом 280  
Крем-суп грибной 260  
Суп с треской и кальмаром 290  
Пучеро с говядиной и курицей 360

### ПИНЧО И ТАПАС 110

- Томаты с сыром и песто
- НЬЮ** Перец с анчоусом и оливкой  
Пинчо гранде с грибами и ветчиной  
Пинчо гранде с копчёностями и сыром  
Хамон с грушей и сыром горгонзола  
Креветки с сыром и апельсином  
Пинчо с горгонзолой и песто  
Пинчо с чоризо и хумусом  
Пинчо со свиной и паприкой  
Баклажан с козьим сыром  
Пинчо с паштетом  
Пинчо с тортильей  
Пинчо с копченой форелью  
Пинчо с хамоном и мякотью томатов  
Пинчо с хамоном и сыром манчего  
Пинчо с тартаром из форели и сыром  
Пинчо с тартаром из говядины  
Пинчо с яйцом и анчоусом

### НАБОР ТАПАС к пиву 660

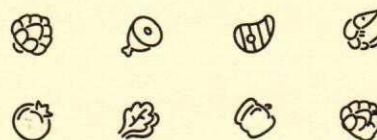
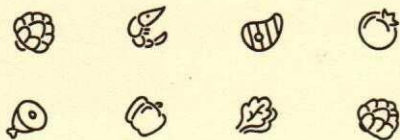
Пинчо с грибами и ветчиной / Пинчо с яйцом и копчёностями / Фрикадельки  
албондигас / Гренки БАРСЛОНА

### НАБОР ТАПАС к вину 480

Тартар из говядины / Тортилья / Копчёная форель / Паштет из куриной печени

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Для компании от 8 человек в счет включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.





### САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- Салат с куриным филе, свежим огурцом и маринованным редисом 290
- Креветки с рукколой, шпинатом и слайсами кабачка 380
- НЬЮ** Тартар из форели с терияки 390
- НЬЮ** Тартар из форели с кимчи 390
- Тартар из говядины 480
- Тёплый салат с говядиной и овощами 390
- Салат с печеню цыплёнка и шпинатом 360
- Микс-салат с копчёной форелью 490

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Фрикадельки албондигас 290
- Кальмар, обжаренный с тимьяном 280
- Креветки тушеные в белом вине 490
- Взрывные креветки 490
- Куриные крылышки свит чили 395
- Культовые гренки БАРСЕЛОНА 290
- Вешенки, жаренные с картофелем 190
- Сезонные овощи гриль 180
- Картофель по-Каталански 160

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Испанский омлет Тортилья с хамоном 330
- Куриное филе с зеленой стручковой фасолью 360
- Стейк из форели с рукколой и шпинатом 680
- Треска с булгуром и соусом том ям 440
- Свинные ребра с картофелем по-каталански и соусом сальса 595
- Свинные медальоны с беконом и рисом арборио 590
- Говядина Фрикандо с черносливом, грибами и картофельным пюре 590
- Мраморная говядина с паприкой и халапеньо 690
- Стейк Чак ролл 790
- Стейк из вырезки Барса 860
- Паэлья Де Марискос с морепродуктами на двоих 990
- НЬЮ** Фидеуа со свиной на двоих 760

### СОУСЫ 60

- Белый испанский соус Айоли
- Красный испанский соус Сальса
- Сырный испанский соус
- Кеса кон крема
- Фирменный соус Барса

- Азиатский соус Том Ям
- Соус Халапеньо со сливками
- Итальянский Песто
- Свит чили
- Сметанно-чесночный соус

### ДЕСЕРТЫ

- НЬЮ** Черная жемчужина 280
- Испанский десерт крема каталана 210
- Шоколадный ганаш с вафлями чуррос 290

- НЬЮ** Бикини Боттом 260
- Брауни с соленой карамелью 240

---

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Для компании от 8 человек в счет включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.