



S Gastronomía para **Compartir:** Menús de Grupo



Grupo Soloh ®



Experiencias únicas para disfrutar en grupo, diseñadas por **nuestros chefs**

En cada celebración, la gastronomía juega un papel esencial. En nuestros restaurantes, ofrecemos una experiencia culinaria única, diseñada para compartir con amigos, familiares y colegas. Con una variedad de menús cuidadosamente seleccionados, nos adaptamos a las necesidades de cada grupo y ocasión. Ya sea para un evento íntimo o una gran celebración, nuestros espacios acogedores y propuestas gastronómicas están pensadas para que cada encuentro sea memorable.



Grupo Soloh ®

Indice: Menús de Grupos; Restaurantes y Opciones

<u>Maison Limousin</u>	<u>4</u>
<u>Mar i Terra Arenas</u>	<u>8</u>
<u>Mar i Terra Rambla</u>	<u>13</u>
<u>Steak House Barcelona</u>	<u>19</u>
<u>La Marea Restaurante</u>	<u>22</u>
<u>Bivio Steak House</u>	<u>28</u>
<u>The Steak House</u>	<u>33</u>
<u>Grill Restaurant</u>	<u>36</u>
<u>Tango Grill</u>	<u>40</u>
<u>La Lola de Las Arenas</u>	<u>45</u>
<u>La Lolita</u>	<u>50</u>
<u>Tapería Catalana</u>	<u>55</u>
<u>Tapas San Miguel</u>	<u>58</u>
<u>La Boqueria Restaurante</u>	<u>64</u>
<u>El Clot Restaurante</u>	<u>70</u>
<u>Arrosseria Las Arenas</u>	<u>75</u>
<u>Café Arabia</u>	<u>80</u>
<u>Aladdin</u>	<u>82</u>
<u>Internacional</u>	<u>84</u>



MAISON LIMOUSIN

📍 Gran Via de les Corts Catalanes, 603, 08007, Barcelona, España.

🌐 <https://limousinsteakhouse.com/>

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Croqueta de pollo César Chicken Caesar croquette

ENTRANTES STARTERS

A COMPARTIR TO SHARE

Tártar de salmon con piña y aguacate Salmon tartare with pineapple and avocado.

Carpaccio de Solomillo Limousin con setas, rúcula, pistachos, escamas de parmesano y vinagreta de miel y ajo negro

Limousine tenderloin Beef carpaccio with mushrooms, arugula, pistachio and parmesan with a honey and black garlic vinaigrette.

Mezcla de lechugas con remolacha a la brasa, mandarina y vinagreta de tamarindo
Mixed greens with grilled beetroot, mandarin, and tamarind vinaigrette.

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

Lomo bajo Limousin con hueso madirado 60 días
60 days dry aged Limousin cow sirloin bone in 350g

Solomillo Limousin Limousin Tenderloin

Picaña Black Angus en rodizio Black Angus USA Picanha - Rump cap in "rodizio"

POSTRES DESSERTS

Torrija de brioche con helado de turrón Brioche french toast with nougat ice cream

Hojaldre con crema Chantilly y frutos rojos Puff pastry with Chantilly cream and red berries

Tarta de queso tipo vasca Basque-style cheesecake

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

Vella Lola, Garnacha Syrah. D.O. Empordà
S-Naia, Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

Agua - Refrescos - Cerveza Water - soft drinks - Beer
Café Coffe

60€pp

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Tostada con guacamole y langostinos Prawns guacamole and mango "tostada"

ENTRANTES STARTERS TO SHARE

Stracciatella con tomates de temporada Stracciatella with seasonal tomatoes

Gambas al coco crujiente Crispy coconut shrimp

Steak tartar de solomillo de ternera Limousin Limousin veal steak tartar

Foie micuit cubierto de pistachos y compota de frutos rojos e higo
Foie micuit covered with pistachios and red berry & fig compote

PRINCIPALES MAIN A ESCOGER TO CHOOSE

Ravioli de Bogavante con Salsa de Mar Lobster ravioli with seafood sauce

Lomo bajo Limousin madurado 60 días 60 days dry aged Limousin cow sirloin bone in 350g

Brisket Black Angus USA Black Angus USA brisket 300g

Lomo bajo Hereford Australia Hereford Australia sirloin 250g

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso tipo vasca Basque-style cheesecake

Texturas de chocolate Chocolate textures

Gran Rafaello White chocolate, hazelnut, and coconut

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

Sindicat la Figuera, Grenache Noir. D.O. Montsant
Cha, Chardonay. D.O. Penedes

Agua - Refresco - Cerveza Water - Soft drinks - Beer
Café Coffe

70€ pp

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Vieiras Beurre Blanc Scallops Beurre Blanc

ENTRANTES STARTERS

TO SHARE

Pata de pulpo a la brasa con Parmentier de aceite de guajillo
Grilled octopus with parmentier potatoes and guajillo chili oil.

Patatas trufadas Truffled potatoes

Calamares a la andaluza con mahonés cítrica
Andalusian-style calamari with citrus mayonnaise

Mezcla de lechugas con langostinos, aguacate y mango con vinagreta de granada
Mixed greens with prawns, avocado and mango, dressed with a pomegranate vinaigrette

Carpaccio madurado Dry-aged sirloin carpaccio

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

Lomo bajo Limousin con hueso madurado 60 días
60 days dry aged Limousin cow sirloin bone in 350g

Solomillo Limousin Limousin Tenderloin

Vacío Black Angus USA Black Angus flank steak

Pollo Picantón a la brasa Grilled chicken coquette

POSTRES DESSERTS

A ESCOGER TO CHOOSE

Fresas Jubiléé Jubiléé strawberries

Mousse de Maracuyá Passion fruit delight

Tarta de Chocolate con aceite y sal Chocolate cake with olive oil and salt

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

Sindicat la Figuera, Grenache Noir. D.O. Montsant
Los Maza, Malbec, Mendoza Argentina.
Cha, Chardonay. D.O. Penedes

Agua - Refresco - Cerveza Water - Soft drinks - Beer
Café Coffe

80€ pp



MAR TERRA

ARENAS | RESTAURANT MEDITERRANI

 Gran Vía de les Corts Catalanes, 373 – 385, planta cúpula, 08015, Barcelona, España.

 <https://mariterraaarenas.com/>

MENU “PICA PICA”

1 PLATO CADA 4 PERSONAS ONE DISH FOR EVERY 4 PEOPLE

TAPAS

BRAVAS POTATOES WITH ALIOLI AND “BRAVA” SAUCE

GUACAMOLE

OLIVAS MIXTAS MIXED OLIVES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE CRYSTAL BREAD WITH TOMATO

CALAMARES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE SQUID

ENSALADA DE TEMPORADA SEASONAL SALAD

CROQUETA DE MARISCO SEAFOOD CROQUETTE

PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRÓN PEPPERS

POSTRES DESSERTS

SELECCIÓN DE NUESTRA BANDEJA

DESSERT PLATTER SELECTION

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

VINO - AGUA - REFRESCO - CERVEZA

WINE - WATER - SOFT DRINKS - BEER

30 €

MENU 1

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

BRAVAS POTATOES WITH ALIOLI AND “BRAVA” SAUCE
CROQUETAS DE MARISCO SEAFOOD CROQUETTES
GUACAMOLE
CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID
ENSALADA CESAR

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

POLLO PICANTÓN CHICKEN COQUELETTE
PULPO BRASA GRILLED OCTOPUS
VACIO URUGUAYO
BLACK ANGUS ARGENTINE FLANK STEAK

POSTRES DESSERTS

SELECCIÓN DE NUESTRA BANDEJA
DESSERT PLATTER SELECTION

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

ZARZUELA, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO
GRAN CARDIEL, VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

45 €

MENU PAELLA

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PAN CON TOMATE ARTISAN BREAD WITH TOMATO
CROQUETAS DE VACA BEEF CROQUETTES
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS
DADOS DE SOLOMILLO
TENDERLOIN CHUNKS WITH PORTOBELLOS
PESCADITOS FRITOS FRIED ANCHOVIES
ENSALADA TOMATE CON STRACCIATELLA DE BURRATA
TOMATO AND BURRATA STRACCIATELLA SALAD

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

PAELLA MAR I TERRA PRAWNS AND DRY AGED SIRLOIN
PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA
PAELLA DE VACA DRY AGED SIRLOIN

POSTRES DESSERTS

SELECCIÓN DE NUESTRA BANDEJA
DESSERT PLATTER SELECTION

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

ZARZUELA, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO
SANGRIA DE TINO Ó CAVA
GRAN CARDIEL, VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

55€

MENU 2

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PAN CON TOMATE ARTISAN BREAD WITH TOMATO
BRAVAS POTATOES WITH ALIOLI AND "BRAVA" SAUCE
FRITURA MIXTA MIXED FRIED PLATTER
ENSALADA DE LANGOSTINOS, AGUACATE Y MANGO
PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ENTRECOTE DE VACA MADURADO DRY AGED SIRLOIN
PAELLA MAR I TERRA PRAWNS AND DRY AGED SIRLOIN
SALMON AL HORNO CON TAGLIATELLE
BAKED SALMON WITH TAGLIATELLE

POSTRES DESSERTS

SELECCIÓN DE NUESTRA BANDEJA
DESSERT PLATTER SELECTION

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

SINDICAT DE LA FIGUERA, GARNACHA D.O. MONTSANT
SANGRIA DE TINO Ó CAVA
NEILAS, GODELLO D.O. BIERZO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

65€



MAR i TERRA

RESTAURANT MEDITERRANI

📍 Rambla de Catalunya, 80, 08008, Barcelona, España.

🌐 <https://mariterrarambla.com/>

MENU 1

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA DE TEMPORADA KM 0 SEASONAL KM 0 SALAD
SURTIDO DE QUESOS NACIONALES ASSORTMENT OF NATIONAL CHEESES
PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE COLGAR CRYSTAL BREAD WITH
TOMATO SAUCE
PESCADITO FRITO FRIED FISH
AUTÉNTICOS NACHOS CON GUACAMOLE MEJICANO AUTHENTIC
NACHOS WITH MEXICAN GUACAMOLE

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

BACALAO CON MUSELINA DE AJO
COD WITH GARLIC MOUSSELINE
ENTRAÑA DE TERNERA BLACK ANGUS 250GR CON PURÉ DE PATATA
TRUFADO 250G BLACK ANGUS BEEF FLANK STEAK WITH TRUFFLED
MASHED POTATOES
POLLO PICANTÓN A LA BRASA CON VERDURAS DE TEMPORADA
GRILLED SAUTÉED CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES
SUQUET DE PESCADO DEL DÍA (MÍNIMO 2 PERSONAS) FISH OF THE DAY
STEW (MINIMUM TWO PEOPLE)

POSTRES DESSERTS

TARTA DE PISTACHO PISTACHIO CAKE
HELADO STRACCIATELLA STRACCIATELLA ICE
CREMA CATALANA CASERA HOMEMADE CATALÁN CREAM
POSTRE DEL DÍA DESSERT OF THE DAY

BODEGA

(1 CONSUMICIÓN POR PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS)

ZARZUELA, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO
GRAN CARDIEL, VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

40€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

CROQUETA DE MARISCO SEAFOOD CROQUETTE

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

BRAVAS POTATOES WITH ALIOLI AND “BRAVA” SAUCE

PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM

CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID

PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

BACALAO A LA ANTIGUA

COD WITH A MOUSSELINE AU GRATIN

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

VACIO URUGUAYO

BLACK ANGUS ARGENTINE FLANK STEAK

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA CON CREMA CATALANA

APPLE SABLE WITH CREME CATALAN

MOUSSE DE CHOCOLATE

PIÑA ASADA CON SORBETE DE MANGO

ROASTED PINEAPPLE WITH MANGO SORBET

BODEGA

(1 CONSUMICIÓN POR PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS)

ZARZUELA, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO

GRAN CARDIEL, VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA - REFresco - CERVEZA

WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU PAELLA

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

CROQUETA DE JAMÓN IBERIAN HAM CROQUETTE

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PAN CON TOMATE ARTISAN BREAD WITH TOMATO
JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM

PESCADITOS FRITOS FRIED ANCHOVIES
DADOS DE SOLOMILLO

TENDERLOIN CHUNCKS WITH PORTOBELLOS
PESCADITOS FRITOS FRIED ANCHOVIES

ENSALADA DE VENTRESCA Y TOMATE DE TEMPORADA
TUNA BELLY AND SEASONAL TOMATO SALAD

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

PAELLA MAR I TERRA PRAWNS AND DRY AGED SIRLOIN
PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA
PAELLA DE GAMBA ROJA RED PRAWN PAELLA

POSTRES DESSERTS

TARTA DE CHOCOLATE CON ACEITE Y SAL
CHOCOLATE CAKE WITH OLIVE OIL AND SALT
CARQUINYOLIS CON COPA DE GARNACHA DULCE
CARQUINYOLIS WITH GLASS OF SWEET GRENACHE
FRESAS Y MASCARPONE DE VAINILLA
STRAWBERRIES WITH VANILLA MASCARPONE

BODEGA

(1 CONSUMICIÓN POR PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS)

ZARZUELA, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO
SANGRIA DE TINO Ó CAVA
GRAN CARDIEL, VERDEJO D.O. RUEDA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€

MENU 3

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

MONTADITO DE FOIE FOIE TOAST WITH CARAMELIZED ONION

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PAN CON TOMATE ARTISAN BREAD WITH TOMATO

OLIVAS PERELLÒ MIXED OLIVES

GAMBAS CRUJIENTES AL COCO CRISPY COCONUT PRAWNS

CARPACCIO MADURADO DRY AGED CARPACCIO

CALAMAR A LA ANDALUZA ANDALUSIAN- STYLE CALAMARI

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ENTRECOTE MADURADO DRY AGED SIRLOIN

PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA

SALMON A LA BRASA GRILLED SALMON

RESTAURANT MEDITERRANI

POSTRES DESSERTS

TEXTURAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE TEXTURES

TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE-STYLE CHEESE CAKE

COPA DE PISTACHO SWIRLED CHOCOLATE AND PISTACHIO ICE CREAM

BODEGA

(1 CONSUMICIÓN POR PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS)

FAR DEL SUD, GARNACHA D.O. TERRA ALTA

MARTINA, TEMPRANILLO, GARNACHA D.O. PENEDES

SALTA VIÑAS, TEMPRANILLO D.O. RIOJA

AGUA - REFresco - CERVEZA

WATER - SOFT DRINKS - BEER

65€

MENU 4

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

MONTADITO DE SARDINA SMOKED SARDINE TOAST

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PAN CON TOMATE ARTISAN BREAD WITH TOMATO

FRITURA MIXTA MIXED FRIED SEAFOOD

STEAK TARTAR

ZAMBURIÑAS GALICIAN SCALLOPS

ENSALADA DE GAMBAS, AGUACATE Y MANGO

PRAWNS, AVOCADO AND MANGO SALAD

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE LOBSTER RICE BROTH 4 PAX MIN

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA GALICIAN VEAL TENDERLOIN

LUBINA A LA BRASA GRILLED SEA BASS 2 PAX MIN

RESTAURANT MEDITERRANI

POSTRES DESSERTS

TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE TURRON

BRIOCHE FRENCH TOAST WITH NOUGAT ICE CREAM

TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE-STYLE CHEESE CAKE

COPA DE LIMONCELLO

LEMON GELATO SWIRLED WITH LIMONCELLO CREAM

BODEGA

(1 CONSUMICIÓN POR PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS)

PERE MATA COUPADA BN, VIURA, PARELLADA. CAVA

VAL DE MEIGAS, ALBARIÑO. D.O. RIAS BAIXAS

VELLA LOLA, GARNACHA Y SYRAH D.O. EMPORDA

AGUA- REFresco - CERVEZA

WATER - SOFT DRINKS - BEER

80€



STEAK **HOUSE**
BARCELONA

 Calle mallorca, 266, Barcelona, España.

 <https://steakhousebarcelona.es/>

MENU 1

Primeros Starters

A compartir To Share

Pan de cristal con tomate Artisan bread with tomato
Tacos black angus Black angus beef tacos
Tartar de salmon Salmon Tartare
Stracciatella con tomates de temporada Stracciatella with seasonal tomatoes
Croquetas de pollo Chicken croquettes

Principales Main

A elegir To Choose

Entrecot de vaca madurado Dry aged Sirloin
Picaña Hereford Argentina al rodizio Argentinian Hereford "Picanha" rodizio-style
Salmón a la brasa con fideos orientales Grilled salmon with oriental noodles
Lomo bajo black angus Argentino Argentinian black angus sirloin

Postres Desserts

Surtido de postres Assorted desserts

Bodega

A elegir To Choose

Zarzuela, Tempranillo D.O. Ribera del Duero
Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Agua - Refresco - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

80€

MENU 2

Primeros Starters

A compartir To Share

Croquetas de pollo Chicken croquettes
Carpaccio de solomillo Tenderloin carpaccio
Verduras a la brasa Grilled vegetables
Gambas al coco Crispy coconut shrimps
Dados de solomillo con portobellos Tenderloin chunks with portobellos

Principales Main

A elegir To Choose

Entrecot de vaca madurado Dry aged Sirloin
Solomillo gallego Galician veal tenderloin
Lomo alto argentino Argentinian black angus ribeye
Hamburguesa wagyu Wagyu burger
Salmon a la brasa Grilled Salmon

Postres Desserts

Surtido de postres Assorted desserts

Bodega

A elegir To Choose

Coto de Hayas RSV, Garnacha y Syrah D.O. Campo de Borja
Val de Meigas, Albariño D.O. Rias baixas

Agua - Refresco - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

90€



LA MAREA

📍 Passeig de García Fària, 33, 08005, Barcelona, España.
🌐 <https://www.lamarearestaurante.com/>

MENU 1

ENTRANTES STARTERS

A compartir To share

Pan de cristal con tomate Artisan bread with tomato
Pimientos del Padrón Padrón peppers
Cazuela de mejillones Steam mussels
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquette
Ensalada mixta de la huerta Mix green salad

PRICIPALES MAIN

A escoger To choose

Paella de marisco Seafodd paella
Bacalao a la brasa Grilled codfish
Pollo picantón a la brasa Grilles Coquelet chicken

POSTRES DESSERTS

Selección de postres individuales
Assorted individual desserts

BODEGA

A escoger To choose

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda
Zarzuela, Tinta país D.O. Ribera del Duero

Agua - Refrescos - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

45€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Pan con tomate y olivas Perellò Bread with tomato and mixed olives

PRIMEROS STARTERS

A compartir To share

Patatas bravas Brava-style potatoes

Croquetas de marisco Sea food croquettes

Mejillones al Verdejo Steam mussels in Verdejo wine

Ensalada de ventresca y tomate de temporada Tuna Belly and Seasonal Tomato Salad

PRICIPALES MAIN

A escoger To choose

Paella de marisco Seafodd paella

Pulpo a la brasa con permentier Grilled octopus with permentier

Tagliatelle frutti di mare

POSTRES DESSERTS

Selección de postres individuales

Assorted individual desserts

BODEGA

A escoger To choose

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Zarzuela, Tinta país D.O. Ribera del Duero

Agua - Refrescos - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

55€

MENU COMPARTIR

Patatas bravas Brava-style potatoes
Croquetas de jamón Iberian ham croquettes
Tallarinas Wedge shells
Jamón ibérico Iberian ham

FRITURA MIXTA MIXED FRIED SEAFOOD PLATTER

Calamares, chipirones, bacalao, pescaditos,
gambas y pimientos de Padrón
Squid, baby squid, cod, anchovies, prawns and Padrón peppers

Ensalada de la Huerta con espárragos a la brasa
Garden salad with grilled asparagus

PARRILLADA MIXTA SEA FOOD PLATER

Bogavante, gamba roja, langostinera, gambón, vieiras, cigala, mejillones, almejas,
navajas y calamarcitos
*Lobster, prawns, King prawns, scallops, Norway lobster, red prawn, mussels, clams,
razor clams and squid.*

POSTRES DESSERTS

Selección de postres individuales
Assorted individual desserts

BODEGA

A escoger To choose

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda
Sangría de vino tinto / Sangría cava
Zarzuela, Tinta país D.O. Ribera del Duero

Agua - Refrescos - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

55€

MENU PAELLA

50 pax maximum

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Pan con tomate y Anchoas Bread with tomato and anchovies

PRIMEROS STARTERS

A compartir To share

Pimientos de Padrón Padrón peppers

Tartar de atún Tuna tartar

Chipirones andaluza Andalucian-style baby squid

Ensalada de Burrata con pesto de pistacho Burrata and pistachio pesto

PAELLA

5 pax minimun

Paella de marisco Seafood paella

Arroz caldoso con bogavante Lobster rice broth

Arroz de gamba roja Red prawns

Arroz de Picantón asado y azafrán Coquelete chicken and saffron

POSTRES DESSERTS

Selección de postres individuales

Assorted individual desserts

BODEGA

A escoger To choose

S Naia, Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Vella Lola, Garnacha y Syrah D.O. Empordá

Agua - Refrescos - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

65€

MENU 3

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Jamón Ibérico y pan con tomate Iberian ham and bread with tomato

PRIMEROS STARTERS

A compartir To share

Olivas Perellò Mixed olives

Gambas al ajillo Garlic shrimps

Tallarinas Wedge shells

Zamburiñas a la brasa Grilled Scallops

Ensalada de langostinos, mango y aguacate Prawns, mango and avocado salad

PRICIPALES MAIN

A escoger To choose

Lubina a la brasa Grilled Sea bass *min 2 pax*

Arroz meloso de setas y foie Creamy mushrooms and foie rice

Lomo bajo black angus Argentino Argentinian black angus sirloin

POSTRES DESSERTS

Selección de postres individuales

Assorted individual desserts

BODEGA

A escoger To choose

S Naia, Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Vella Lola, Garnacha y Syrah D.O. Empordá

Agua - Refrescos - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

75€



BIVIO

STEAK HOUSE

📍 Joan de Borbó, 60, 08003, Barcelona. España.
🌐 <https://www.restaurantebivio.com/>

MENU “PICA PICA”

TAPAS

A compartir To share

Bravas Brava-style potatoes

Pimientos de Padrón Padrón peppers

Calamares a la andaluza Andalusian-style calamari

Gambas al ajillo Garlic prawns

Carpaccio picaña Picanha carpaccio

Nachos Nachos

Tiras de pollo Chicken strips

Pescaditos fritos Fried anchovies

Gambas con coco Crispy coconut shrimps

Postre o café

Dessert or coffee

BEBIDA

A escoger To choose

Vino - Agua - Refresco - Cerveza

Wine - Water - Soft drinks - Beer

35€

MENU PAELLA

TAPAS

A compartir To share

Croquetas de pollo Chicken croquettes

Bravas Brava-style potatoes

Pimientos de Padrón Padrón peppers

Olivas Perellò Mix olives

Pescaditos fritos Fried anchovies

Ensalada de temporada con Bonito Seasonal salad with albacore tuna

PAELLA

5 personas mínimo 5 pax minimun

Marisco Seafood

Granja y mar Surf and turf

Arroz de Picantón y azafrán Coquelet chicken with saffron

POSTRES DESSERTS

Bandeja de postres individuales

Assorted individual desserts

BEBIDA

A escoger To choose

BODEGA

Zarzuela, Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Sangría de vino tinto o Cava

Agua - refresco - cerveza

Water - Soft drinks - beer

50€

MENU 1

TAPAS

A compartir To share

Nachos con queso Nachos with melted cheese
Cazuela de mejillones Musseles casserole
Calamares a la andaluza Andalusian-style calamari
Pan con tomate Bread with tomato
Quesadillas de pollo Chicken quesadillas

PRINCIPALES MAIN

A escoger To choose

Entrecot Madurado Dry aged Sirloin
Tagliatelle Alfredo con gambas Tagliatelle alfredo with prawns
Vacio argentino black angus Argentinian Black Angus Sirloin
Pollo Picantón a la brasa Grilled coquelet chicken

POSTRES DESSERTS

Bandeja de postres individuales
Assorted individual desserts

BEBIDA

A escoger To choose

BODEGA

Zarzuela, Tempranillo D.O. Ribera del Duero
Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda
Sangría de vino tinto ó Cava

Agua - refresco - cerveza
Water - Soft drinks - beer

60€

MENU 2

TAPAS

A compartir To share

Patatas trufadas Truffled potatoes

Gambas crujientes al coco Crispy coconut shrimps

Guacamole

Steak tartar

Ensalada de langostinos. Mango y aguacate Prawns, mango and avocado salad

PRINCIPALES MAIN

A escoger To choose

Ravioli de Bogavante Lobster ravioli

Lomo bajo argentino Argentinian Black Angus Ribeye

Costilla de vaca en baja temperatura Slow cooked cow rib

Pollo Picantón a la brasa Grilled coquelet chicken

POSTRES DESSERTS

Bandeja de postres individuales

Assorted individual desserts

BEBIDA

A escoger To choose

BODEGA

Sindicat la Figuera, Garnacha D.O. Montsant

Cha, Chardonay D.O. Rueda

Sangría de vino tinto ó Cava

Agua - refresco - cerveza

Water - Soft drinks - beer

75€



📍 Rambla de Catalunya, 27, 08007, Barcelona, España.

🌐 <https://thesteakhouse.es/>

MENU I

A COMPARTIR TO SHARE

Pan con tomate

Artisan bread

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Andalucian style squid with citric mayonnaise

Croqueta de asado de vaca

Roasted beef croquettes

Ensalada de queso de cabra, nuez y arándanos

Goat Cheese salad with walnuts and blueberries

Patatas mini al romero

Mini baked potatoes with Rosemary

A ESCOGER TO CHOOSE

Entrecot madurado 60 días con hueso

60 days dry aged Sirloin bone in

Picaña Hereford Argentina al rodizio

Argentinian Hereford Picanha Rodizio-style

Salmón a la brasa con noodles orientales

Charcoal grilled salmon with oriental noodles

Lomo Bajo Black Angus Argentino

Argentine Black Angus Sirloin

SURTIDO DE POSTRES

DESSERT ASSORTMENT

o or

Café Coffee

BODEGA

a elegir *To Choose*

Gran Cardiel. D.O. Rueda. Verdejo

Zarzuela. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

Copa de Cava - Agua - Refresco - Cerveza

Glass of cava - Water - Soft drinks - Beer

70€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

Croqueta de asado de vaca
Roasted beef croquettes

A COMPARTIR TO SHARE

Steak Tartar de Solomillo de vaca gallega
Galician veal Steak Tartar

Pan con tomate *Artisan bread*

Tabla de quesos *Cheese platter*

Ensalada de langostinos con mango aguacate y nueces caramelizadas
Shrimp salad with mango, avocado, caramelized walnuts

Bocados crujientes de pulpo
Crispy octopus delights

A ESCOGER TO CHOOSE

Entrecot madurado 60 días con hueso
60 days dry aged Sirloin bone in

Picaña Hereford Argentina al rodizio
Argentinian Hereford Picanha Rodizio-style

Rape a la brasa con espárragos y champiñones
Grilled Monkfish with asparagus and mushrooms

Lomo Alto Black Angus Argentino
Argentine Black Angus Rib eye

Pollo Picantón a la brasa
Grilled Chicken coquelette

SURTIDO DE POSTRES

DESSERT ASSORTMENT

o or

Café *Coffee*

BODEGA

a elegir *To Choose*

Vella Lola. D.O. Empordá. Garnacha y Syrah

Coto de Hayas RSV. D.O. Campo de Borja. Garnacha, Syrah y Mazuelo

Val de Meigas. D.O. Rías Baixas. Albariño

Copa de Cava - Agua - Refresco - Cerveza

Glass of cava - Water - Soft drinks - Beer

90€



📍 Carrer Freneria, 5, 08002, Barcelona, España.

🌐 <https://grillrestaurante.com/>

MENU 1

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Tequeños

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Ensalada César con pollo **Chicken caesar salad**

Patatas bravas **Potatoes "brava-style"**

Tartar de salmón **Salmon tartar**

Quesadillas de chorizo de vaca **Beef sausage quesadillas**

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Entrecote madurado **Dry aged Sirloin**

Picaña Hereford Argentina **Hereford Picanha (Round cap)**

Picanton a la brasa **Grilled chicken coquette**

POSTRES **DESSERTS**

A escoger de nuestra bandeja de postres

To choose from our dessert tray

BODEGA

A escoger **To choose**

Zarzuela, Tinta fina D.O. Ribera del Duero

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Agua- Refresco - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

50€

MENU 2

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Croquetas de pollo **Chicken croquette**

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Carpaccio de Solomillo **Veal tenderloin carpaccio**

Empanadas de carne **Argentinian-style beef empanadas**

Ensalada de langostinos, aguacate y mango

Prawns, avocado and mango salad

Porvolone fundido **Melted provolone**

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Entrecote madurado Dry aged Sirloin

Vacio Aberdeen uruguayo **Uruguayan Aberdeen Flank Steak**

Costilla de vaca a baja temperatura **Slow cooked beef rib**

POSTRES **DESSERTS**

A escoger de nuestra bandeja de postres

To choose from our dessert tray

BODEGA

A escoger **To choose**

Zarzuela, Tinta fina D.O. Ribera del Duero

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Agua- Refresco - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

60€

MENU 3

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Guacamole

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Verduras a la brasa **Charcoal grilled vegetables**

Patatas trufaas **Truffled potatoes**

Steak Tartar

Pulpo a la brasa **Grilled octopus**

Croquetas de vaca **Beef croquettes**

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Entrecote madurado Dry aged Sirloin

Lomo bajo argentino **Argentine Black angus Sirloin**

Solomillo gallego **Galician veal tenderloin**

POSTRES **DESSERTS**

A escoger de nuestra bandeja de postres

To choose from our dessert tray

BODEGA

A escoger **To choose**

Vella Lola, Garnacha, Syrah D.O. Empordà

Fragments, Sauvignon Blanc, Xarel.lo D.O. Penedès

Agua- Refresco - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

70€



📍 Passeig de Garcia Fària, 31, 08005 Barcelona, España.

🌐 <https://tangogrillbarcelona.com/>

MENU 1

ENTRANTES **STARTERS**

(1 plato cada 4 personas)

Nachos con queso y guacamole **Nachos with cheese and guacamole**

Patatas trufadas **Truffled potatoes**

Albóndigas caseras **Homemade meatballs**

Tiras de pollo con mayonesa cítrica **Chicken strips with citrus mayonnaise**

PRINCIPAL **MAIN**

A escoger **To choose**

Entraña a la brasa **Grilled skirt steak**

Pechuga de pollo a la brasa **Grilled chicken breast**

Salmón a la brasa **Grilled salmon**

POSTRES **DESSERTS**

Postres artesanos **Artisanal desserts**

BODEGA

A escoger **To choose**

Vino - Agua - refresco - cerveza

Wine - water - Soft drinks - Beer

35€

MENU 2

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Tequeños

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Ensalada César con pollo **Chicken caesar salad**

Patatas bravas **Potatoes "brava-style"**

Chorizo de vaca **Beef sausage**

Pimientos de Padrón **Padrón peppers**

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Salmón a la brasa **Grilled salmon**

Picaña Hereford Argentina **Hereford Picanha (Round cap)**

Milanesa Napolitana **Napolitan-style breaded steak**

POSTRES **DESSERTS**

Pastel tres leches

Cinamon sponge cake soaked with condensed, evaporated and cream milk

Crema catalana **Creme catalan**

Copa limoncello **Lemon gelato swirled with limoncello cream**

BODEGA

A escoger **To choose**

Zarzuela, Tinta fina D.O. Ribera del Duero

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Agua - Refresco - Cerveza

water - Soft drinks - Beer

50€

MENU 3

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Croquete de pollo **Chicken croquette**

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Albondigas caseras **Homemade meatballs**

Empanadas de carne **Argentine-style beef empanadas**

Calamares a la andaluza **Andalucian-style calamari**

Ensalada de burrata con pesto de pistacho

Burrata and pistachio pesto salad

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Entrecot madurado **Dry aged Sirloin**

Vacio argentino **Argentine flank steak**

Lomo bajo argentino **Argentine sirloin**

POSTRES **DESSERTS**

Tiramisu

Copa de pistacho **Swirled chocolate and pistachio icecream**

Carrot cake

BODEGA

A escoger **To choose**

Zarzuela, Tinta fina D.O. Ribera del Duero

Gran Cardiel, Verdejo D.O. Rueda

Agua - Refresco - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

50€

MENU 4

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

Guacamole

ENTRANTES **STARTERS**

A compartir **To share**

Verduras a la brasa **Grilled vegetables**

Empanadas de jamón y queso **Argentine-style cheese and ham empanadas**

Dados de solomillo a al pimienta **Peppercorn beef tenderloin chunks**

Patatas trufadas **Truffled potatoes**

Ensalada de langostinos mango y aguacate **Prawns, mango and avocado salad**

SEGUNDOS **MAIN**

A escoger **To choose**

Entrecot madurado **Dry aged Sirloin**

Vacio argentino **Argentine flank steak**

Solomillo gallego **Galician veal tenderloin**

POSTRES **DESSERTS**

Tarta de queso tipo vasca **Basque-style cheesecake**

Tarta de chocolate **Chocolate pie**

Copa limoncello **Lemon gelato swirled with limoncello cream**

BODEGA

A escoger **To choose**

Vella lola, Garnacha y Syrah D.O. Empordà

Cha, Chardonay D.O. Penedès

Agua - Refresco - Cerveza

water - Soft drinks - Beer

75€



MENU 1

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA BURRATA CON TOMATE Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOMATO AND PESTO
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
CROQUETAS DE POLLO CHICKEN CROQUETTES
TORTILLA DE PATATAS SPANISH OMELETTE

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ENTRAÑA A LA BRASA CHARCOAL GRILL OUTSIDE SKIRT STEAK
BACALAO LLAUNA CATLAN STYLE FRIED- BAKED COD
CALAMARCITOS SALTEADOS PAN FRIED CALAMARI

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA CRÉME CATALANE
TIRAMISU

TARTA TRES LECHES FLUFFY CINNAMON SPONGE CAKE SOAKED IN CONDENSED MILK, EVAPORATED MILK, AND CREAM.

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

45€

MENU TAPAS

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS
CALAMARES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CHAMPIÑONES SALTEADOS SAUTEED MUSHROOMS
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SAUCE
CROQUETAS DE VACA BEEF CROQUETTES
ALBONDIGAS CASERAS HOMEMADE MEATBALLS
CHISTTORRA DE VACA SPICY BEEF SAUSAGE
DADOS DE SOLOMILLO LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS
OLIVAS FRITAS BREADED FRIED OLIVES

POSTRES DESSERTS

ARROZ CON LECHE RICE PUDDING
COPA LIMONCELLO LEMON GELATO SWIRLED WITH LIMONCELLO CREAM
TARTA CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU PAELLA

APERITIVO **AMOUSE BOUCHE**

JAMÓN IBÉRICO **IBERIAN HAM**
PAN CON TOMATE **BREAD WITH TOMATO**

TAPAS

A COMPARTIR **TO SHARE**

PATATAS BRAVAS **SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE**
PIMIENTOS DE PADRÓN **PADRON PEPPERS**
OLIVAS MIXTAS **MIXED OLIVES**
ALCACHOFAS FRITAS **FRIED ARTICHOKEs**

PAELLA

MINIMO 4 PERSONAS **4 PER MINIMUM**

PAELLA MARISCO **SEA FOOD PAELLA**
PAELLA MIXTA **MIXED PAELLA**
ARROZ NEGRO **BLACK RICE**

POSTRES **DESSERTS**

COPA DE PISTACHO Y CREMA **SWIRLED CHOCOLATE AND PISTACHIO ICECREAM TOPPED WITH PISTACHIOS PRALINE**
TRES CHOCOLATES **TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE**
TIRAMISU

BEBIDA

A ESCOGER **TO CHOOSE**

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
AGUA - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CROQUETAS DE JAMÓN IBERIAN HAM CROQUETTES
TOSTADAS DE MAÍZ CON ATÚN Y GUACAMOLE CORN "TOSTADAS" WITH TUNA AND GUACAMOLE
DADOS DE SOLOMILLOA LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

TERNASCO DE ARAGÓN "ARAGON STYLE" ROASTED LAMB LEG
SALMÓN AL HORNO BAKED SALMON
COSTILLA DE VACA SLOW-COOKED BEEF RIB

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA CON CREMA CATALANA APPLE PIE WITH CRÈME CATALAN
LECHE FRITA FRIED MILK
TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE STYLE CHEESECAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

VILA CORPUS, ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS
ONDALAN CRIANZA, TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€



La Lolita

de Rambla Catalunya · Barcelona

📍 Rambla de Catalunya, 27 08007 Barcelona, España.

🌐 <https://lalolitarestaurante.com/>

MENU 1

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA BURRATA CON TOMATE Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOMATO AND PESTO
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
CROQUETAS DE POLLO CHICKEN CROQUETTES
TORTILLA DE PATATAS SPANISH OMELETTE

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

VACIO URUGUAYO URUGUAIAN FLANK STEAK
BACALAO LLAUNA CATLAN STYLE FRIED- BAKED COD
CALAMARCITOS SALTEADOS PAN FRIED CALAMARI

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA CRÉME CATALANE
TIRAMISU

TARTA TRES LECHES FLUFFY CINNAMON SPONGE CAKE SOAKED IN CONDENSED MILK, EVAPORATED MILK, AND CREAM.

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

55€

MENU TAPAS

JAMÓN IBÉRICO **IBERIAN HAM**
PAN CON TOMATE **BREAD WITH TOMATO**
GAMBAS AL AJILLO **GARLIC PRAWNS**
CALAMARES ANDALUZA **ANDALUSIAN STYLE SQUID**
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE **PAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD**
CHAMPIÑONES SALTEADOS **SAUTEED MUSHROOMS**
PATATAS BRAVAS **SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SAUCE**
CROQUETAS DE VACA **BEEF CROQUETTES**
ALBONDIGAS CASERAS **HOMEMADE MEATBALLS**
CHISTTORRA DE VACA **SPICY BEEF SAUSAGE**
DADOS DE SOLOMILLO LA PIMIENTA **PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS**
OLIVAS FRITAS **BREADED FRIED OLIVES**

POSTRES **DESSERTS**

CREMA CATALANA **CRÈME CATALAN**
COPA LIMONCELLO **LEMON GELATO SWIRLED WITH LIMONCELLO CREAM**
TARTA CHOCOLATE **CHOCOLATE CAKE**

BODEGA

A ESCOGER **TO CHOOSE**

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€

MENU PAELLA

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS
OLIVAS MIXTAS MIXED OLIVES
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL EGGPLANT CHIPS WITH HONEY

PAELLA

MINIMO 4 PERSONAS 4 PER MINIMUM

PAELLA MARISCO SEA FOOD PAELLA
PAELLA MIXTA MIXED PAELLA
ARROZ NEGRO BLACK RICE

POSTRES DESSERTS

COPA DE PISTACHO Y CREMA SWIRLED CHOCOLATE AND PISTACHIO ICECREAM TOPPED WITH PISTACHIOS PRALINE
TRES CHOCOLATES TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE
TIRAMISU

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CROQUETAS DE JAMÓN IBERIAN HAM CROQUETTES
NACHOS CON QUESO Y GUACAMOLE NACHOS WITH CHEESE AND GUACAMOLE
DADOS DE SOLOMILLO A LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

TERNASCO DE ARAGÓN "ARAGON STYLE" ROASTED LAMB LEG
SALMÓN AL HORNO BAKED SALMON
COSTILLA DE VACA SLOW-COOKED BEEF RIB

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA CON CREMA CATALANA APPLE PIE WITH CRÈME CATALAN
LECHE FRITA FRIED MILK
TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE STYLE CHEESECAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

VILA CORPUS, ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS
ONDALAN CRIANZA, TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

70€

MENÚ DE GRUPOS

2025/2026

TAPERÍA
C A T A L A N A

📍 Rambla de Catalunya, 70, 08007, Barcelona, España.

<https://taperiacatalana.com/>

MENÚ “PICA PICA”

TAPAS

A compartir To share

Pan con tomate Bread with tomato

Plato de queso Cheese platter

Ensaladilla rusa Russian salad

Tacos de angus (4uni) Angus beef tacos (4 pcs)

Croquetas de pollo (4uni) Chicken croquettes (4 pcs)

Nachos con guacamole Nachos with guacamole

Pimientos del Padrón Padrón peppers

Tortilla de patatas Spanish omelette

Tiras de pollo Chicken strips

Postre o café Dessert or coffee

BEBIDAS

A elegir To choose

Agua - Refresco - Cerveza - Copa de vino

Water - Soft drink - Beer - Glass of wine

30€

MENÚ GRUPOS

TAPAS

A compartir To share

Pan con tomate Bread with tomato

Jamón Ibérico Iberian ham

Patatas Bravas Fried potatoes with “brava” sauce

Pimientos del Padrón Padrón peppers

Chipirones a la andaluza Andalusian-style baby squid

PRINCIPALES

A escoger To choose

Bacalao a la antigua Traditional-style codfish

Vacío uruguayo Uruguayan Flank Steak

Paella de marisco (mínimo 2 personas) Seafood paella (minimum 2 people)

Postre o café Dessert or coffee

BEBIDAS

A elegir To choose

Agua - Refresco - Cerveza - Copa de vino

Water - Soft drink - Beer - Glass of wine

40€



SAN MIGUEL

📍 Carrer del Pas de L'Ensenyanca 2 Bis. 08002, Barcelona, España.

🌐 <https://tapassanmiguel.com/>

MENU PARA COMPARTIR

CADA 4 PERSONAS For every 4 people

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO 600g IBERIAN HAM 600g

PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

CALAMARES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE SQUID

ENSALADAS MIXTAS

CHAMPIÑONES SALTEADOS SAUTEED MUSHROOMS

PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SAUCE

CROQUETAS DE VACA BEEF CROQUETTES

PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS

ALBONDIGAS CASERAS HOMEMADE MEATBALLS

CHISTTORRA DE VACA SPICY BEEF SAUSAGE

OLIVAS FRITAS BREADED FRIED OLIVES

POSTRE O CAFÉ

DESSERT OR COFFEE

BEBIDA

A ESCOGER TO CHOOSE

AGUA - REFRESCO - CERVEZA

WATER - SOFT DRINKS - BEER

30€

MENU 1

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA BURRATA CON TOMATE Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOMATO AND PESTO
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
CROQUETAS DE POLLO CHICKEN CROQUETTES
TORTILLA DE PATATAS SPANISH OMELETTE

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ENTRAÑA A LA BRASA CHARCOAL GRILL OUTSIDE SKIRT STEAK
BACALAO LLAUNA CATLAN STYLE FRIED- BAKED COD
CALAMARCITOS SALTEADOS PAN FRIED CALAMARI

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA CRÉME CATALANE
TIRAMISU

TARTA TRES LECHES FLUFFY CINNAMON SPONGE CAKE SOAKED IN CONDENSED MILK, EVAPORATED MILK, AND CREAM.

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

45€

MENU TAPAS

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS
CALAMARES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CHAMPIÑONES SALTEADOS SAUTEED MUSHROOMS
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SAUCE
CROQUETAS DE VACA BEEF CROQUETTES
ALBONDIGAS CASERAS HOMEMADE MEATBALLS
CHISTTORRA DE VACA SPICY BEEF SAUSAGE
DADOS DE SOLOMILLO LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS
OLIVAS FRITAS BREADED FRIED OLIVES

POSTRES DESSERTS

ARROZ CON LECHE RICE PUDDING
COPA LIMONCELLO LEMON GELATO SWIRLED WITH LIMONCELLO CREAM
TARTA CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU PAELLA

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS
OLIVAS MIXTAS MIXED OLIVES
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL EGGPLANT CHIPS WITH HONEY

PAELLA

MINIMO 4 PERSONAS 4 PER MINIMUM

PAELLA MARISCO SEA FOOD PAELLA
PAELLA MIXTA MIXED PAELLA
ARROZ NEGRO BLACK RICE

POSTRES DESSERTS

COPA DE PISTACHO Y CREMA SWIRLED CHOCOLATE AND PISTACHIO ICECREAM TOPPED WITH PISTACHIOS PRALINE
TRES CHOCOLATES TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE
TIRAMISU

BEBIDA

A ESCOGER TO CHOOSE

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CROQUETAS DE JAMÓN IBERIAN HAM CROQUETTES
TOSTADAS DE MAIZ CON ATÚN Y GUACAMOLE CORN "TOSTADAS" WITH TUNA AND GUACAMOLE
DADOS DE SOLOMILLO A LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

TERNASCO DE ARAGÓN "ARAGON STYLE" ROASTED LAMB LEG
SALMÓN AL HORNO BAKED SALMON
COSTILLA DE VACA SLOW-COOKED BEEF RIB

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA CON CREMA CATALANA APPLE PIE WITH CRÈME CATALAN
LECHE FRITA FRIED MILK
TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE STYLE CHEESECAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

VILA CORPUS, ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS
ONDALAN CRIANZA, TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€



BOQUERÍA

RESTAURANT

📍 Calle Boquería, 17, 08002, Barcelona, España.

🌐 <https://www.restaurantelaboqueria.com/>

MENU 1

ENTRANTES STARTERS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CAESAR SALAD
CROQUETAS DE QUESO CHEESE CROQUETTES
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO
ALBÓNDIGAS CASERAS HOMEMADE MEATBALLS

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

LASAÑA DE CARNNE MEAT LASAGNA
MILANESA DE POLLO CHICKEN MILANESE
ENTRAÑA A LA BRASA GRILLED SKIRT
BACALAO LLAUNA CATLAN STYLE FRIED- BAKED COD

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA CRÈME CATALANE
HELADO ICE CREAM
CAFÉ COFFEE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER- SOFT DRINKS - BEER

35€

MENU 2

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

ENSALADA BURRATA CON TOMATE Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOMATO AND PESTO
PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
CROQUETAS DE POLLO CHICKEN CROQUETTES
TORTILLA DE PATATAS SPANISH OMELETTE

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

ENTRAÑA A LA BRASA CHARCOAL GRILL OUTSIDE SKIRT STEAK
BACALAO LLAUNA CATLAN STYLE FRIED- BAKED COD
CALAMARCITOS SALTEADOS PAN FRIED CALAMARI

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA CRÉME CATALANE
TIRAMISU

TARTA TRES LECHES FLUFFY CINNAMON SPONGE CAKE SOAKED IN CONDENSED MILK, EVAPORATED MILK, AND CREAM.

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

45€

MENU TAPAS

JAMÓN IBÉRICO **IBERIAN HAM**
PAN CON TOMATE **BREAD WITH TOMATO**
GAMBAS AL AJILLO **GARLIC PRAWNS**
CALAMARES ANDALUZA **ANDALUSIAN STYLE SQUID**
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE **PRawns, MANGO AND AVOCADO SALAD**
CHAMPIÑONES SALTEADOS **SAUTEED MUSHROOMS**
PATATAS BRAVAS **SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SAUCE**
CROQUETAS DE VACA **BEEF CROQUETTES**
ALBONDIGAS CASERAS **HOMEMADE MEATBALLS**
CHISTTORRA DE VACA **SPICY BEEF SAUSAGE**
DADOS DE SOLOMILLO LA PIMIENTA **PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS**
OLIVAS FRITAS **BREADED FRIED OLIVES**

POSTRES **DESSERTS**

ARROZ CON LECHE **RICE PUDDING**
COPA LIMONCELLO **LEMON GELATO SWIRLED WITH LIMONCELLO CREAM**
TARTA CHOCOLATE **CHOCOLATE CAKE**

BODEGA

A ESCOGER **TO CHOOSE**

KNAIA, VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, D.O. RUEDA
FUENTENARRO, TINTA FINA, D.O. RIBERA DEL DUERO

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU PAELLA

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

PATATAS BRAVAS SMALL FRIED POTATOES WITH "BRAVAS" SACUCE
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS
OLIVAS MIXTAS MIXED OLIVES
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL EGGPLANT CHIPS WITH HONEY

PAELLA

MINIMO 4 PERSONAS 4 PER MINIMUM

PAELLA MARISCO SEA FOOD PAELLA
PAELLA MIXTA MIXED PAELLA
ARROZ NEGRO BLACK RICE

POSTRES DESSERTS

COPA DE PISTACHO Y CREMA SWIRLED CHOCOLATE AND PISTACHIO ICECREAM TOPPED WITH PISTACHIOS PRALINE
TRES CHOCOLATES TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE
TIRAMISU

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

50€

MENU 3

APERITIVO AMOUSE BOUCHE

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM
PAN CON TOMATE BREAD WITH TOMATO

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

CHIPIRONES ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE BABY SQUID
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y AGUACATE PRAWNS, MANGO AND AVOCADO SALAD
CROQUETAS DE JAMÓN IBERIAN HAM CROQUETTES
NACHOS CON QUESO Y GUACAMOLE NACHOS WITH CHEESE AND GUACAMOLE
DADOS DE SOLOMILLO A LA PIMIENTA PEPPERED VEAL SIRLOIN CHUNKS

SEGUNDOS MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

TERNASCO DE ARAGÓN "ARAGON STYLE" ROASTED LAMB LEG
SALMÓN AL HORNO BAKED SALMON
COSTILLA DE VACA SLOW-COOKED BEEF RIB

POSTRES DESSERTS

TARTA DE MANZANA CON CREMA CATALANA APPLE PIE WITH CRÈME CATALAN
LECHE FRITA FRIED MILK
TARTA DE QUESO TIPO VASCA BASQUE STYLE CHEESECAKE

BODEGA

A ESCOGER TO CHOOSE

VILA CORPUS, ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS
ONDALAN CRIANZA, TEMPRANILLO, D.O. RIOJA

AGUA - REFRESCO - CERVEZA
WATER - SOFT DRINKS - BEER

60€



EL CLOT

RESTAURANT

📍 Carrer d'Aragó, 600, 08018, Barcelona, España.



<https://www.elclotrestaurante.com/>

MENU TAPAS

(1 RACIÓN CADA 4 PAX)

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Patatas bravas Brava-style potatoes

Chips de berenjena Eggplant chips

Tortilla de patatas Spanish Omelette

Chistorra de vaca Beef Sausage

Croquetas de pollo Chicken croquettes (1 x pax)

Pan con tomate Bread with tomato (1 cada 2 pax)

Pimientos de Padrón Padrón peppers

Tiras de pollo Chicken fingers

Surtido de postres Dessert Assortment

BODEGA

A ELEGIR TO CHOOSE

Vino – Sangría – Agua – Refresco

Wine – Sangría – Water – soft drinks

30€

MENU PAELLA

(1 RACIÓN CADA 4 PAX)

ENTRANTES

A COMPARTIR TO SHARE

Cazuela de mejillones Mussels casserole

Calamares andaluza Andalucian-style calamari

Ensalada de queso feta y aguacate Feta cheese and guacamole salad

Pan con tomate Bread with tomato (1 cada 2 pax)

Tortilla de patatas Spanish omelette

Pimientos de Padrón Padrón peppers

ARROCES RICE

Paella de marisco Seafood Paella

Paella mixta Mixed Paella

Arroz negro Black Rice

Surtido de postres Dessert Assortment

BODEGA

A ELEGIR TO CHOOSE

Vino – Sangría – Agua – Refresco

Wine – Sangría – Water – soft drinks

40€

MENU TAPAS 2

(1 RACIÓN CADA 4 PAX)

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Patatas bravas Bravas-style potatoes

Calamares andaluza Andalusian-style calamari

Dados de solomillo Peppercorn beef tenderloin

Gambas al ajillo Garlic Prawns

Jamón ibérico Iberian Ham

Surtido de quesos Cheese Assortment

Pan con tomate Bread with tomate (1 cada 2 pax)

Surtido de postres Dessert Assortment

BODEGA

A ELEGIR TO CHOOSE

Vino – Sangría – Agua – Refresco

Wine – Sangría – Water – soft drinks

45€

MENU “ESPECIAL CLOT”

ENTRANTES

A COMPARTIR TO SHARE

Calamares andaluza Andalucian-style calamari

Gambas al ajillo Garlic prawns

Cazuela de mejillones Mussels casserole

Jamón ibérico Iberian ham

Pan con tomate Bread with tomato

PRINCIPALES MAIN

A ESCOGER TO CHOOSE

Lomo bajo argentino Argentinian sirloin

Bacalao a la Llauna Catalan-style fried baked Cod

Paella de marisco Seafood Paella

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso tipo vasca Basque-style cheesecake

Tarta de chocolate Chocolate pie

Copa limoncello Lemon gelato with limoncello cream

BODEGA

A ELEGIR TO CHOOSE

Vino – Sangría – Agua – Refresco

Wine – Sangría – Water – soft drinks

55€



ARROSSERIA

— LAS ARENAS —

📍 Carrer de Llança, 15-21, 08015, Barcelona, España.

🌐 <https://arrosserialasarenas.com/>

MENU TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Patatas Bravas Potatoes “Brava-style”
Albóndigas caseras Homomade meatballs
Croqueta de vaca Beef croquettes
Pimientos de Padrón Padron peppers
Chips de Berenjena Eggplant chips
Jamón Ibérico 60gr Iberian ham 60gr
Pan con tomate Bread with tomato
Olivas mixtas Mixed olives

POSTRE DESSERT

Surtido de postres
Dessert Assortment

BEBIDAS

A elegir To choose

Sangría de Tinto
Sangría de Cava

Agua - Refrescos - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

30€

MENU PAELLA

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Patatas Bravas Potatoes “Brava-style”

Croquetas de pollo Chicken croquettes

Pimientos de Padrón Padron peppers

Jamón Ibérico Iberian ham

Pan con tomate Bread with tomato

Ensalada de Burrata con pesto de pistacho

Burrata salada with pistachio pesto

PAELLA

min 4 pax

Arroz negro Black rice

Paella gamba roja Red prawn paella

Paella marisco Seafood paella

Paella mar y montaña Mixed paella

POSTRES DESSERTS

Copa limoncello Lemon gelato swirled with limoncello cream

Crema catalana Creme catalan

Tarta Chocolate Chocolate cake

BODEGA

A elegir To choose

Fuentebarro, Tempranillo D.O. Ribera del Duero

K Naia, Verdejo D.O. Rueda

Agua - Refrescos - Cerveza

Water - Soft drinks - Beer

48€

MENU 1

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Champiñones salteados Sautéed mushrooms
Chips de berenjena Eggplant chips with honey
Mejillones al verdejo Steam mussels with Verdejo
Calamares andaluza Andalucian-style calamari
Pan con tomate Bread with tomato
Patatas bravas Potatoes "Brava-style"

PRINCIPALES

A ESCOGER TO CHOOSE

Vacio uruguayo Uruguayan flank steak
Bacalao Llauna Fried baked Catalan-style Cod
Pollo campero al horno Free range roasted chicken

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso tipo vasca Basque-style cheese cake
Copa de pistacho Swirled chocolate and pistachio with praline
Tiramisú

BODEGA

A elegir To choose

Fuentebarro, Tempranillo D.O. Ribera del Duero
K Naia, Verdejo D.O. Rueda

Agua - Refrescos - Cerveza
Water - Soft drinks - Beer

45€

MENU 2

TAPAS

A COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de pollo Chicken croquettes

Jamón Ibérico Iberian ham

Pan con tomate Bread with tomato

Alcachofas fritas Fried artichokes

Chipirones andaluza Andalucian-style baby squid

Ensalada de langostinos, mango y aguacate

Prawns, mango and avocado salad

PRINCIPALES

A ESCOGER TO CHOOSE

Entrecote madurado Dry aged Sirloin

Salmón horno Baked salmon

Hamburguesa Wagyu Wagyu burger

Calamares salteados Sautéed Calamari

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso tipo vasca Basque-style cheese cake

Tarta de manzana con crema catalana Apple pie with creme catalan

Sorbete de mango Mango sorbet

BODEGA

A elegir To choose

Fuentebarro, Tempranillo D.O. Ribera del Duero

K Naia, Verdejo D.O. Rueda

Agua refrescos cerveza

Soft drinks beer

55€



ARABIA

Café - Restaurante

📍 Carrer dels Escudellers, 25, 08002, Barcelona, España.

🌐 <https://www.cafearabiabarcelona.com/>

MENÚ

PRIMEROS

A elegir To Choose

HUMMUS

Puré de garbanzos con salsa de sésamo / Chispea purée with sesame sauce.

MUHAMARA

Crema de pimientos rojos con nueces, melaza de granada y especias / Red pepper purée with knuts, pomegranate molasses and spices.

FALAFEL

Croquetas vegetales de garbanzos y verduras con salsa de sésamo / Chispea and vegetables croquettes served with sesame sauce

FATTUSH

Ensalada mixta con pan tostado, lechuga, tomate, pepino, pimiento, cebolla, melaza de granada, aceite de oliva y limón / Mixed salad with toast bread, lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion, pomegranate molasses, olive oil and lemon.

PAN ÁRABE / ARABIAN BREAD

SEGUNDOS

A elegir To Choose

KABSA DE CORDERO

Carne de cordero, arroz, almendras pistachos y pasas / lamb meat with rice, almonds, pistachios and raisins.

CUSCÚS DE POLLO

Cuscús de pollo con salsa de cebolla y aceite de oliva / Chicken couscous with onion sauce and olive oil.

SURTIDO DE CARNES / ASSORTMENT OF MEATS

MAKLUBE CARNE

Arroz basmati cocinado con, berenjenas. coliflor, cebolla, carne y verduras servido con salsa de yogur. / Basmati rice cooked with eggplant, cauliflower, onions, meat an vegetables served with yogurt sauce.

postre, café o té incluido / Dessert, coffee or tea

BEBIDA

A elegir To Choose

Agua - refresco - cerveza
water - soft drink - beer

50€



Aladdin

ARABIAN RESTAURANT

📍 Av. de Gaudí, 50, Eixample, 08025 Barcelona, España.

🌐 <https://www.restaurantealaddin.com/>

MENÚ

PRIMEROS

A elegir **To choose**

Fattush

Ensalada mixta con pan tostado, lechuga, tomate, pepino, pimiento, cebolla, melaza de granada, aceite de oliva y limón / **Mixed salad with toast bread, lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion, pomegranate molasses, olive oil and lemon.**

Hummus

Puré de garbanzos con salsa de sésamo / **Chispea purée with sesame sauce.**

Mutabal

Crema de berenjenas con salsa de sésamo. / **Aubergine purée with sesame sauce.**

Falafel

Croquetas vegetales de garbanzos y verduras con salsa de sésamo / **Chispea and vegetables croquettes served with sesame sauce**

Pan Árabe / Arabian bread

SEGUNDOS

A elegir **To choose**

Cuscús de Pollo

Cuscús de pollo con salsa de cebolla y aceite de oliva / **Chicken couscous with onion sauce and olive oil.**

Kabsa de Cordero

Carne de cordero, arroz, almendras pistachos y pasas / **lamb meat with rice, almonds, pistachios and raisins.**

Xix Mix

Pastelito + café o té incluido

BEBIDA

A elegir **To choose**

Agua - Refresco - Cerveza

Water - Soft drink - Beer

50€

MENÚ DE GRUPOS

2025/2026

TAQU
MUO

Internacional

TAQUERIA - MARGARITA BAR - LATIN FOOD

📍 Carrer de la Jonquera, 26 08005, Barcelona, España.

🌐 <https://www.internacionalrestbar.com/>

MENU 1

ENTRANTES STARTERS

A compartir To share

Nachos mixtos Mixed nachos
Flauta de pollo Chicken flauta
Tequeños Cheese sticks

PRINCIPALES MAIN

A escoger To choose

Burrito Burrito
3 tacos a elegir 3 tacos of your choice
Espagueti boloñesa Spaghetti Bolognese

Café o postre Coffee or dessert

BEBIDA

A escoger To choose

Vino - Refresco - Agua - Cerveza
Wine - Soft drink - water - beer

30€

MENU 2

ENTRANTES STARTERS

A compartir To share

Alitas de pollo Chicken wings
Nachos de ternera Beef Nachos
Patatas bravas Fried potatoes with Brava sauce
Tequeños Cheese sticks

PRINCIPALES MAIN

A escoger To choose

Hamburguesa Burger
Fajita de entraña o pollo Steak or Chicken Fajita
Milanesa de pollo Chicken milanese
3 tacos a elegir 3 Tacos of your choice

Café o postre Coffee or dessert

BEBIDA

A escoger To choose

Vino - Refresco - Agua - Cerveza
Wine - Soft drink - water - beer

40€



Grupo Soloh ®

<https://www.gruposoloh.com/>