



BarceLona

TAPASBAR & RESTAURANT

**Silvester - New Year's Eve
2015 / 2016**

**Selección de Delicias Españolas
Spanische Köstlichkeiten
Spanish specialties**

Genießen Sie den Jahreswechsel
und stoßen Sie mit uns
auf das Neue Jahr an.

Enjoy the New Year's Eve
and raise the glasses with us.

Ihr BarceLona-Team





STARTER - Vorspeisen – Appetizer

€

SOPA DE BACALAO Y CHAMPAÑA

6,50

Champagnerschaumsüppchen mit Kabeljau-Klößchen
Champain foam soup with codfish balls

PULPO A LA GALLEGA

10,50

Octopus galizischer Art mit Meersalz, Olivenöl
und geräuchertem Paprikapulver
*Octopus Galician style with sea salt, olive oil and
smoked pepper powder*

GAMBAS AL AJILLO

9,50

Garnelen in Knoblauch-Chili-Weißweinsud
- gegart in Tonschälchen
*Small prawns with garlic-chili-white wine sauce
- cooked in clay bowl*

PIMIENTOS DE PADRÓN

9,50

Galizische Minipaprika mit Meersalz
Galician mini peppers with sea salt

JAMÓN IBÉRICO

13,50

Iberischer Pata-Negra-Schinken aus Jabugo
Iberian Pata Negra ham from Jabugo

DATILES CON BACON

7,20

Datteln im Speckmantel / *Dates rolled in bacon*

CHIPIRONES FRITOS

8,90

Frittierte Babycalamari mit Limette und Aioli
Fried baby calamari with lime and aioli

SARDINA A LA PLANCHA

6,90

Frittierte Mini-Sardinen / *fried small sardines*

TRES COSAS DEL QUESO MANCHEGO

11,50

Dreierlei vom Manchego-Käse, serviert mit Feigensenf
Three variations of Manchego cheese, served with fig mustard





PLATOS PRINCIPALES

€

COSTILLAR DE CORDERO AL PX

21,50

Lammcarée, rosa gegrillt an Pedro-Ximenez-Sauce,
serviert mit gegrilltem Gemüse und Salbei-Gnocchi
*Pink grilled lamb chops on Pedro Ximenez sauce,
served with grilled vegetables and salvia gnocchi's*

SOLOMILLO DE TERNERA

22,90

Auf dem Lavastein gegrilltes Rinderfilet mit Rioja-Schalotten
und Mandel-Kartoffel-Kroketten
*Lava stone grilled beef tenderloin on Rioja shallots and
almond-potato croquettes*

ALBONDIGAS DE PAELLA VEGETARIANA (vegetarisch)

15,50

Gebackene Paella-Bällchen auf Tomaten-Lauch-Ragout
Baked Paella balls on tomato-leek ragout

PECHUGA DE POLLO RELLENA ALBACETE

17,50

Hähnchenbrust - gefüllt mit Schinken und Manchego-Käse -
an Kräuter-Tomaten-Sauce und serviert mit Kartoffelwürfeln
*Chicken breast filled with Manchego cheese and ham
on herbs-tomato sauce and served with potato cubes*

DORADA ANDALUCIA

18,90

Gegrillte Dorade mit marinierten Kartoffeln andalusischer Art,
dazu sautierte Knoblauch-Cherry-Tomaten
*Grilled gilthead with marinated potatoes Andalusian style,
served with sautéed garlic-cherry tomatoes*

TAPAS DE PÓSTRES Desserts - deserts

€

MINI CREMA CATALANA

3,00

Spanische "Crème brûlée" / *Homemade Catalanian crème brûlée*

ENSALADE DE DATES; MENTA Y FRUTAS

3,00

Obst-Dattel-Minz-Salat / *Fruit-date-mint salad*

TIRAMISÚ DE TARTA DE SANTIAGO Y MASCARPONE DE LIMÓN

3,50

Tiramisu mit Mandelkuchen und Zitronen-Mascarpone
Tiramisu of Tarte de Santiago with lemon mascarpone

MOUSSE DE CHOCOLATE

3,50

Schoko-Mousse mit Zimt-Orangenfilets
Mousse de chocolate with cinnamon-orange filets

VARIACIÓN DE PÓSTRES

11,50

Gemischte Dessertplatte / *Our variation of New year`s Eve deserts*

