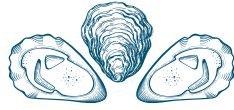


Des de 1944
CARBALLEIRA

Espírito galego, cor barceloní



Aperitivo selección de marisco 28,00
(Ostras, cañaíllas, percebes y camarones)
Ostra Gillardeau Especial N°2 5,75 (pieza)
Percebes de la Costa da Morte 48,00 / 26,75*
Camarones 23,00 / 13,50*
Cañaíllas del Mediterráneo 17,75 / 10,90*

Aperitiu selecció de marisc 28,00 (Ostres, "percebes",
cargols de punxa i gambetes panxudes)
Ostra Gillardeau Especial N°2 5,75 (peça)
"Percebes" de la Costa da Morte 48,00 / 26,75*
Gambetes panxudes 23,00 / 13,50*
Cargols de punxa del Mediterrani 17,75 / 10,90*

Suplemento de pan 2,20 (p.p)
Pan de coca con tomate 3,25

Suplement de pa 2,20 (p.p)
Pa de coca amb tomàquet 3,25

Entrantes Fríos y Ensaladas

Anchoas "00" del Cantábrico 16,00 / 9,25*
Carpaccio de Cigala fresca con caviar ruso "Oscietra" 25,50
Steak tartar de vaca gallega (corte a cuchillo) 19,50
Paletilla Ibérica 100% Bellota 23,50 / 12,75*
Tabla de Quesos DOP catalanes y gallegos 9,50
✓ Ensalada de la huerta 10,80
Ensalada de tomate con ventresca de bonito 14,50

Entrants Freds i Amanides

Anxoves "00" del Cantàbric 16,00 / 9,25*
Carpaccio d'Escamarlà fresc amb caviar rus "Oscietra" 25,50
Steak tartar de vaca gallega (tallat a ganivet) 19,50
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla 23,50 / 12,75*
Taula de Formatges DOP catalans i gallecs 9,50
✓ Amanida de l'hort 10,80
Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol 14,50

Entrantes Calientes

Pulpo a feira 20,50 / 12,50*
Calamares en tempura o andaluza
con alioli de ajo negro 18,50 / 11,50*
Chipirones a la andaluza 19,75 / 12,50*
"Kokotxas" de merluza del Cantábrico 25,50
Cazuelita "Porto dos Barcos" (salteado de
pulpo, berberechos y langostinos) 24,00
Cigalitas de la costa salteadas 19,75 / 12,50*
Almeja fina marinera o en salsa verde 24,75 / 14,75*
Berberechos al vapor o a la brasa 18,75 / 11,50*
Mejillones gallegos al vapor, marinera o brasa 12,00
Navajas gallegas "de buceo" 17,50 / 11,25*
Vieira al horno con crujiente de puerros 14,50
Zamburiñas a la plancha 16,50 / 8,50*
Croqueta de rape, gamba y carabinero 2,75 (Ud.)
Croquetas de sepia en su tinta con alioli 3,00 (2 Ud.)
Tortilla de Betanzos a nuestro estilo 10,50
Dados de solomillo de vaca gallega al ajillo 25,50
✓ Parrillada de verduras de temporada a la brasa 12,75

Entrants Calents

Pop a feira 20,50 / 12,50*
Calamars en tempura o andalusa
amb all i oli d'all negre 18,50 / 11,50*
Xipirons a la andaluza 19,75 / 12,50*
"Kokotxas" de lluç del Cantàbric 25,50
Cassoleta "Porto dos Barcos" (saltejat
de pop, escopinyes i llagostins) 24,00
Escamarlans petits de la costa saltejats 19,75 / 12,50*
Cloïssa a la marinera o salsa verda 24,75 / 14,75*
Escopinyes de gallet al vapor o brasa 18,75 / 11,50*
Musclos gallecs al vapor, marinera o brasa 12,00
Navalles "de busseig" 17,50 / 11,25*
Vieira al forn amb cruixent de porros 14,50
Zamburiñas a la planxa 16,50 / 8,50*
Croqueta de rap, gamba i carabiner 2,75 (unitat)
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli 3,00 (2 u.)
Trita de Betanzos al nostre estil 10,50
Daus de filet de vaca gallega a l'allet 25,50
✓ Graellada de verdures de temporada a la brasa 12,75

* / Opción de medias raciones.
✓ Opciones Vegetarianas.

* / Opció de mitges racions.
✓ Opcions Vegetarianes.

Des de 1944

CARBALLEIRA

Espírito galego, cor barceloní

Platos de Cuchara

Caldo Gallego 12,00
Sopa de pescado y marisco 12,50
Fabada marinera 14,50
Suquet de rape 32,00

Pescados Salvajes

Cocinados al gusto,
con guarnición de temporada

Merluza de pincho del Cantábrico 22,50
Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina 24,50
Lomo de bacalao "a la llauna" 24,50
Solomillo de Rape 28,00

* Pregunte por nuestros pescados del día

Plats de Cullera

Brou Gallec 12,00
Sopa de peix i marisc 12,50
Favada marinera 14,50
Suquet de rap 32,00

Peixos Salvatges

Cuinats al gust,
amb guarnició de temporada

Lluç de pinxo del Cantàbric 22,50
Llom de bacallà amb cigrons en samfaina 24,50
Llom de bacallà a la llauna 24,50
Filet de Rap 28,00

* Demani per els peixos del dia



Surtido de marisco* planxa:

Navajas, mejillones, zamburiñas,
berberechos, cigalitas y langostinos 38,00

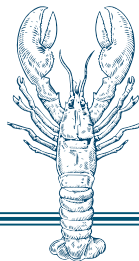
* El surtido de marisco puede variar según mercado

Bogavante del Cantábrico

Vivo, de su elección, por pieza (500g - 1,5Kg)

A la plancha 99,50 €/Kg

Salteado con pulpo, guindilla y ajitos 130,00 €/Kg



Assortiment de marisc* planxa:

Navalles, musclos, zamburiñas, escopinyes
de gallet, escamarlans petits i llagostins 38,00

* L'assortiment de marisc pot variar segons mercat

Llamàntol del Cantàbric

Viu, de la seva elecció, peça sencera (500g - 1,5Kg)

A la planxa 99,50 €/Kg

Saltejat amb pop, bitxo i allets 130,00 €/Kg

Carnes

Con guarnición de temporada

Solomillo de vaca vieja gallega 25,50
Espaldita de cabrito al horno 33,00

Arroces

A banda 13,75
Paella o caldoso de marisco 23,80
Negro con chipirones 19,50
Caldoso con bogavante nacional, vivo y de
de su elección (entre 500g - 1,5Kg) 130 €/Kg
Con pulpo y gamba 22,00
✓ Con verduritas de temporada 15,50

Tenemos menú de alérgenos. Precios IVA incluido.

Carns

Amb guarnició de temporada

Filet de vaca vella gallega 25,50
Espatlleta de cabrit al forn 33,00

Arrossos

A banda 13,75
Paella o arròs caldós de marisc 23,80
Negre amb xipirons 19,50
Caldós amb llamàntol nacional, viu i de la
seva elecció (entre 500g - 1,5Kg) 130 €/Kg
Amb pop i gamba 22,00
✓ Amb verduretes de temporada 15,50

Tenim menú d'al·lèrgens. Preus IVA inclòs

Des de 1944
CARBALLEIRA

Espírito galego, cor barceloní

Nuestros postres caseros de elaboración propia

Nuestra "Oreja de fraile" 4,90 -Clásico de la casa-
Tabla de Quesos DOP catalanes y gallegos 9,50
Tarta de Santiago con helado de vainilla 6,50
Tarta cremosa de queso Arzúa con coulis de frutos rojos y helado de yogur 7,00
Chocolatísimo 7,50
Trío de flanes "naranja, chocolate y Baileys" 7,00
Milhojas de nata con frutos rojos 7,50
Carpaccio de piña y mango con helado de maracujá 7,00
Helados y sorbetes artesanos "Sarrate", 100% naturales 5,50

Pregunte por nuestros postres del día

Les nostres postres casolanes d'elaboració pròpia

La nostra "Orella de frare" 4,90 (Clàssic de la casa)
Taula de Formatges DOP catalans i gallecs 9,50
Pastís de Santiago amb gelat de vainilla 6,50
Tarta cremosa de formatge Arzúa amb coulis de fruits vermells i gelat de iogurt 7,00
Xocolatíssim 7,50
Trio flams "taronja, xocolata i Baileys" 7,00
Milfulls de nata amb fruits vermells 7,50
Carpaccio de pinya i mango amb gelat de maracujà 7,00
Gelats i sorbets artesans "Sarrate", 100% naturals 5,50

Demani per les nostres postres del dia

Vinos dulces - Vins dolços

Capçanes Garnatxa Dolça 4,00
Don PX Toro Albala 4,00
Lustau Moscatel Emilin 4,50
Espelt dolç, Moscatel 3,50
Menade Sauvignon Dulce eco 3,75
Meus Amores vino tostado 3,50
Fonseca Tawny Port 4,75
Sanchez Romate PX 3,75
Tokaji Aszú 5 puttonyos 6,50
Sauternes Château de L'Ecole 5,50
Sauternes Château Lafaurie Peyraguey
1^{ER}. Grand Cru Classé 55,00 (BTL)

Brandy & Conyac

Armagnac Barón Gastón Legrand 9,00
Cardenal Mendoza Gran Reserva 8,00
Carlos I Solera Gran Reserva 8,00
Gran Duque de Alba Gran Reserva 8,00
Hennessy Very Special Cognac 9,00
Independencia Solera Gran Reserva 5,50
Larios 1866 Solera Gran Reserva 12,50
Lepanto Solera Gran Reserva 8,00
Remy Martin VSOP 11,50

Tés e Infusiones "Alma"



2,50

Chun Mee (Té verde - Te vert)
Ceilán OP (Té negro - Te negre)
Pu-Erh Yunann (Té rojo - Te vermell)
Rooibos Canela y menta - Canyella i menta
Tisana digestiva con anís verde y regaliz
Tila
Ratafia (digestiva, sin alcohol)
Frutos del bosque - Fruits del bosc
Menta poleo - Menta poliol
Manzanilla - Camamilla

Cafès Especials

Café Irlandés 8,00 Cafè Irlandès 8,00
Café Escocés 8,50 Cafè Escocès 8,50

Demani la nostra carta de licors, espírituosos i destil·lats