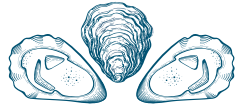


Des de 1944  
**CARBALLEIRA**

Espírito galego, cor barceloní



Aperitivo selección de marisco 29,70  
(Ostras, cañaíllas, percebes y camarones)  
Ostra Gillardeau Especial N°2 5,80 (pieza)  
Percebes de la Costa da Morte 49,00 / 27,00\*  
Camarones 23,00 / 13,50\*  
Cañaíllas del Mediterráneo 18,00 / 10,90\*

Aperitiu selecció de marisc 29,70 (Ostres,  
"percebes", cargols de punxa i gambetes panxudes)  
Ostra Gillardeau Especial N°2 5,80 (peça)  
"Percebes" de la Costa da Morte 49,00 / 27,00\*  
Gambetes panxudes 23,00 / 13,50\*  
Cargols de punxa del Mediterrani 18,00 / 10,90\*

Suplemento de pan 2,25 (p.p)  
Pan de coca con tomate 3,35

Suplement de pa 2,25 (p.p)  
Pa de coca amb tomàquet 3,35

### *Entrantes Fríos y Ensaladas*

Anchoas "00" del Cantábrico 17,75 / 11,75  
Salmorejo de melocotón 10,50  
Carpaccio de Cigala fresca con caviar "Oscietra" 21,50  
Carpaccio de bacalao ahumado 18,00  
Steak tartar de vaca gallega (corte a cuchillo) 20,50  
Paletilla Ibérica 100% Bellota 24,50 / 13,50\*  
Tabla de Quesos DOP catalanes y gallegos 11,50  
✓ Ensalada de la huerta 10,50  
Ensalada de tomate con ventresca de bonito 16,00

### *Entrantes Calientes*

Sopa de pescado y marisco 13,50  
Pulpo a feira 21,50 / 13,00\*  
Calamares en tempura o andaluza  
con alioli de ajo negro 18,90 / 11,90\*  
Chipirones a la andaluza 19,75 / 12,50\*  
"Kokotxas" de merluza del Cantábrico 26,50  
Cazuelita "Porto dos Barcos" (salteado de  
pulpo, berberechos y langostinos) 24,50  
Cigalitas de la costa encebolladas 19,75 / 12,50\*  
Almeja fina marinera o en salsa verde 25,50 / 15,00\*  
Berberechos al vapor o a la brasa 19,50 / 12,00\*  
Mejillones gallegos al vapor, marinera o brasa 14,00  
Navajas gallegas "de buceo" 18,50 / 11,70\*  
Vieira al horno con crujiente de puerros 14,50  
Zamburiñas a la plancha 17,50 / 9,00\*  
Croqueta de rape, gamba y carabinero 2,80 (Ud.)  
Croquetas de sepia en su tinta con alioli 3,80 (2 Ud.)  
Tortilla de Betanzos a nuestro estilo 10,75  
Solomillo de vaca gallega en taquitos al ajillo 26,50  
✓ Parrillada de verduras de temporada a la brasa 12,75

\* / Opción de medias raciones.  
✓ Opciones Vegetarianas.

### *Entrants Freds i Amanides*

Anxoves "00" del Cantàbric 17,75 / 11,75\*  
"Salmorejo" de préssec 10,50  
Carpaccio d'Escamarlà fresc amb caviar "Oscietra" 21,50  
Carpaccio de bacallà fumat 18,00  
Steak tartar de vaca gallega (tallat a ganivet) 20,50  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla 24,50 / 13,50\*  
Taula de Formatges DOP catalans i gallecs 11,50  
✓ Amanida de l'hort 10,50  
Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol 16,00

### *Entrants Calents*

Sopa de peix i marisc 13,50  
Pop a feira 21,50 / 13,00\*  
Calamars en tempura o andalusa  
amb all i oli d'all negre 18,90 / 11,90\*  
Xipirons a la andalusa 19,75 / 12,50\*  
"Kokotxas" de lluç del Cantàbric 26,50  
Cassoleta "Porto dos Barcos" (saltejat  
de pop, escopinyes i llagostins) 24,50  
Escamarlans petits de la costa amb ceba 19,75 / 12,50\*  
Cloissa a la marinera o salsa verda 25,50 / 15,00\*  
Escopinyes de gallet al vapor o brasa 19,50 / 12,00\*  
Musclos gallecs al vapor, marinera o brasa 14,00  
Navalles "de busseig" 18,50 / 11,70\*  
Vieira al forn amb cruixent de porros 14,50  
Zamburiñas a la planxa 17,50 / 9,00\*  
Croqueta de rap, gamba i carabiner 2,80 (unitat)  
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli 3,80 (2 u.)  
Trita de Betanzos al nostre estil 10,75  
Filet de vaca gallega tallat a daus a l'allet 26,50  
✓ Graellada de verdures de temporada a la brasa 12,75

\* / Opció de mitges racions.  
✓ Opcions Vegetarianes.

Des de 1944

# CARBALLEIRA

Espírito galego, cor barceloní

## Pescados Salvajes

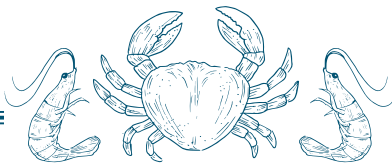
Cocinados al gusto,  
con guarnición de temporada

Suprema de Merluza de pincho del Cantábrico 24,50  
Suquet de rape 32,00  
Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina 24,50  
Lomo de bacalao "a la llauna" 24,50  
Solomillo de Rape 29,00  
\* Pregunte por nuestros pescados del día

## Peixos Salvatges

Cuinats al gust,  
amb guarnició de temporada

Suprema de Lluç de pinxo del Cantàbric 24,50  
Suquet de rap 32,00  
Llom de bacallà amb cigrons en samfaina 24,50  
Llom de bacallà a la llauna 24,50  
Filet de Rap 29,00  
\* Demani per els peixos del dia



### Surtido de marisco\* plancha:

Navajas, mejillones, zamburiñas,  
berberechos, cigalitas y langostinos 39,50

\* El surtido de marisco puede variar según mercado

### Assortiment de marisc\* planxa:

Navalles, musclos, zamburiñas, escopinyes  
de gallet, escamarlans petits i llagostins 39,50

\* L'assortiment de marisc pot variar segons mercat

### Bogavante del Cantábrico

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

A la plancha 95,00 €/Kg

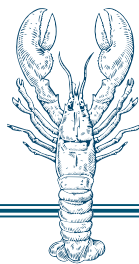
Salteado con pulpo, guindilla y ajitos 125,00 €/Kg

### Llamàntol del Cantàbric

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

A la planxa 95,00 €/Kg

Saltejat amb pop, bitxo i allets 125,00 €/Kg



## Carnes

Con guarnición de temporada

Solomillo de vaca vieja gallega 26,50  
Espaldita de cabrito al horno 33,00

## Carns

Amb guarnició de temporada

Filet de vaca vella gallega 26,50  
Espatlleta de cabrit al forn 33,00

## Arroces

A banda 13,90  
Paella o caldoso de marisco 23,80  
Negro con chipirones 21,50  
Caldoso con bogavante nacional, vivo y de  
de su elección (entre 500g - 1,5Kg) 125 €/Kg  
Con pulpo y gamba 22,50  
✓ Con verduras de temporada 15,90

## Arrossos

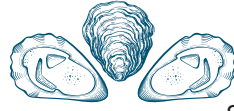
A banda 13,90  
Paella o arròs caldós de marisc 23,80  
Negre amb xipirons 21,50  
Caldós amb llamàntol nacional, viu i de la  
seva elecció (entre 500g - 1,5Kg) 125 €/Kg  
Amb pop i gamba 22,50  
✓ Amb verdures de temporada 15,90

Tenemos menú de alérgenos. Precios IVA incluido.

Tenim menú d'al·lèrgens. Preus IVA inclòs

Des de 1944  
**CARBALLEIRA**

Galician soul, catalan heart



Seafood appetizer selection 29,70  
(2 oysters, sea snails, goose barnacles and shrimp)  
Gillardeau oyster Special N°2 5,80 (piece)  
Goose barnacles from *Costa da Morte* 49,00 / 27,00\*  
Galician shrimp 23,00 / 13,50\*  
Sea snails 18,00 / 10,90\*

Sélection d'apéritifs de fruits de mer 29,70  
(2 huîtres, escargots de mer, pouce-pieds et crevettes)  
Huître Gillardeau *Spécial N°2* 5,80 (pièce)  
Pouce-pieds de la *Costa da Morte* 49,00 / 27,00\*  
Crevettes galiciennes 23,00 / 13,50\*  
Escargots de mer 18,00 / 10,90\*

Supplement bread 2,25 (p.p)  
Catalan style tomato bread with olive oil 3,35

Supplément de pain 2,25 (p.p.)  
Pain de "coca" à la tomate et à l'huile d'olive 3,35

## *Cold starters and Salads*

Anchovies from the Cantabrian Sea 17,75 / 11,75\*  
Scampi Carpaccio with caviar "Oscietra" 21,50  
Smoked Cod carpaccio with tomato sorbet 18,00 €  
Raw dry-aged beef Steak tartare 20,50  
Iberian acorn-fed shoulder 24,50 / 13,50\*  
Cheeseboard with Catalan and Galician PDO cheese 11,50  
✓ Seasonal organic green salad 10,50  
Tomato and white Tuna belly salad 16,00

## *Entrées Froides et Salades*

Anchois de la mer Cantabrique 17,75 / 11,75\*  
Carpaccio de langoustine au caviar "Oscietra" 21,50  
Carpaccio de morue fumée 18,00  
Steak tartare 20,50  
Épaule Ibérique 100% "Bellota" 24,50 / 13,50\*  
Plateau de fromages AOC Catalan et Galicien 11,50  
✓ Salade du jardin 10,50  
Salade de tomates avec ventre de thon 16,00

## *Hot starters to share*

Fish and seafood soup 13,50  
Octopus in Galician style 21,50 / 13,00\*  
Squid, tempura or deep-fried, with black aioli 18,90 / 11,90\*  
Deep-fried baby squid 19,75 / 12,50\*  
"Kokochas" Hake cheeks 26,50  
"Porto dos Barcos" casserole (cockles, octopus and tiger prawns) 24,50  
Baby scampi sautéed with onion 19,75 / 12,50\*  
Fine clams marinière (or in parsley garlic sauce) 25,50 / 15,00\*  
Steamed or charcoal grilled cockles 19,50 / 12,00\*  
Galician mussels (steamed, grilled or marinière) 14,00  
Charcoal grilled Galician razor clams 18,50 / 11,70\*  
Large scallop from Cambados 14,50  
Galician "zamburiñas" (baby scallops) 17,50 / 9,00\*  
Monkfish, prawns and scarlett prawn croquette 2,80 (each)  
Black cuttlefish croquettes served with alioli 3,80 (2 un.)  
Spanish chorizo omelette 10,75  
Filet mignon bites sautéed in garlic with fries 26,50  
✓ Seasonal grilled vegetables 12,75

## *Entrées Chaudes*

Soupe au poisson et fruits de mer 13,50  
Poulpe à la galicienne 21,50 / 13,00\*  
Calmars frits ou à l'andalouse avec alioli noir 18,90 / 11,90\*  
Petits calmars frits à l'andalouse 19,75 / 12,50\*  
"Kokochas" Joles de colin de la mer Cantabrique 26,50  
"Porto dos Barcos" petite casserole (Coques, poulpe et crevettes sautées) 24,50  
Petites langoustines sautées aux l'oignon 19,75 / 12,50\*  
Clovisse à la marinière ou en sauce verte 25,50 / 15,00\*  
Coques à la vapeur ou braisées 19,50 / 12,00\*  
Moules galiciennes à la marinière, vapeur ou braisées 14,00  
Couteaux galiciens braisés 18,50 / 11,70\*  
Coquille Saint-Jacques de Cambados 14,50  
"Zamburiñas" grillés 17,50 / 9,00\*  
Croquette de lotte, gambon écarlate et crevettes 2,80 (pièce)  
Croquettes de seiche aux alioli 3,80 (2 ut.)  
Omelette au chorizo de Betanzos 10,75  
Dés de faux-filet à l ail 26,50  
✓ Légumes verts de saison grillés 12,75

\* / Half portions.

✓ Vegetarian options.