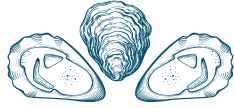


Des de 1944  
**CARBALLEIRA**

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  
Carpaccio de gamba roja de Palamós con pistachos 22,00  
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 12,00  
✓ Ensalada de la huerta 10,50  
Ensalada de tomate con ventresca de bonito 16,00

### Entrants Freds i Amanides

Anxoves "00" del Cantàbric 17,75 / 11,75\*  
Carpaccio de gamba de Palamós amb festucs 22,00  
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 12,00  
✓ Amanida de l'hort 10,50  
Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol 16,00

### Entrantes Calientes

Pulpo a feira 22,50 / 14,00 \*  
Pata de pulpo a la brasa con parmentier 22,50  
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 de pincho del Cantábrico 26,50  
Cazuelita "Porto dos Barcos" (salteado de  
pulpo, berberechos y langostinos) 25,50  
Cigalitas de la costa encebolladas 19,75 / 12,50\*  
Almeja fina gallega con refrito de ajos, a la marinera  
o en salsa verde 26,50 / 15,50\*  
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 / 12,00\*  
Croqueta de rape, gamba y carabinero 3,00 (Ud.)  
Croquetas de sepia en su tinta con alioli 3,80 (2 Ud.)  
Tortilla de Betanzos a nuestro estilo 10,75  
Tortilla de jugosa de bacalao con ajitos tiernos 11,50  
Dados de solomillo de vaca gallega al ajillo 26,50  
✓ Parrillada de verduras de temporada a la brasa 12,75

### Entrants Calents

Pop a feira 22,50 / 14,00\*  
Pata de pop a la brasa amb parmentier 22,50  
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 de pinxo del Cantàbric al gust 26,50  
Cassoleta "Porto dos Barcos"  
(saltejat de pop, escopinyes i llagostins) 25,50  
Escamarlans petits de la costa amb ceba 19,75 / 12,50\*  
Cloïssa fina gallega amb refregit d'alls, a la marinera  
o en salsa verda 26,50 / 15,50\*  
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 3,00 (unitat)  
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli 3,80 (2 u.)  
Trita de Betanzos al nostre estil 10,75  
Trita melosa de bacallà amb alls tendres 11,50  
Daus de filet de vaca gallega a l'allet 26,50  
✓ 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 12,50  
Sopa de pescado y marisco 13,50  
Fabada marinera 17,75  
Suquet de rape 33,00

## Pescados Salvajes

Cocinados al gusto,  
con guarnición de temporada

Suprema de Merluza de pincho del Cantábrico 23,50  
Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina 24,50  
Lomo de bacalao "a la llauna" 24,50  
Solomillo de Rape 29,90  
\* Pregunte por nuestros pescados del día

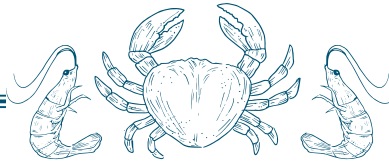
## Plats de Cullera

Brou Gallec 12,50  
Sopa de peix i marisc 13,50  
Favada marinera 17,75  
Suquet de rap 33,00

## Peixos Salvatges

Cuinats al gust,  
amb guarnició de temporada

Suprema de Lluç de pinxo del Cantàbric 24,50  
Llom de bacallà amb cigrons en samfaina 24,50  
Llom de bacallà a la llauna 24,50  
Filet de Rap 29,90  
\* Demani per els peixos del dia



### Surtido de marisco\* plancha:

Navajas, mejillones, zamburiñas,  
berberechos, cigalitas y langostinos 46,00

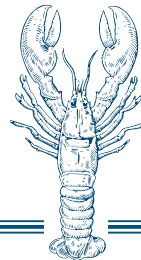
\* El surtido de marisco puede variar según mercado

### 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



### Assortiment de marisc\* planxa:

Navalles, musclos, zamburiñas, escopinyes  
de gallet, escamarlans petits i llagostins 46,00

\* L'assortiment de marisc pot variar segons mercat

### Llamàntol del Cantàbric

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

A la planxa 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

## Arroces

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

## Carns

Amb guarnició de temporada

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

## Arrossos

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

## Guarnició

Patatas fritas	4,00	Patates fregides	
Patatas al horno con cebolla	4,50	Patates al forn amb ceba	
Arroz Blanco	4,00	Arròs blanc	

Tenemos menú de alérgenos. Precios IVA incluido.

Tenim menú d'al·lèrgens. Preus IVA inclòs

Des de 1944  
**CARBALLEIRA**

Espírito galego, cor barceloní

## Postres

Nuestra "Oreja de fraile" 5,50 -Clásico de la casa-  
Tabla de Quesos DOP catalanes y gallegos 12,00  
Tarta de Santiago con helado de vainilla 7,00  
Tarta de queso DOP gallego con helado de membrillo 7,50  
Chocolatísimo 7,50  
Milhojas de nata con frutos rojos 7,50  
Trío de flanes (naranja, coco y Baileys) 6,50  
Carpaccio de piña y mango con helado de maracujá 7,00  
Trufas de chocolate 74% y crocanti de avellana 7,00 / 4,00\*  
Helados y sorbetes artesanos "Sarrate", 100% naturales 5,50

\* / Media ración

## Postres

La nostra "Orella de frare" 5,50 (Clàssic de la casa)  
Taula de Formatges DOP catalans i gallecs 12,00  
Tarta de Santiago amb gelat de vainilla 7,00  
Tarta de formatge DOP gallec amb gelat de codony 7,50  
Xocolatíssim 7,50  
Milfulls de nata amb fruits vermells 7,50  
Trio flams (taronja, coco i Baileys) 6,50  
Carpaccio de pinya i mango amb gelat de maracujà 7,00  
Trufes de xocolata 74 % i crocanti d' avellanes 7,00 / 4,00\*  
Gelats i sorbets artesans "Sarrate", 100% naturals 5,50

\* / Mitja ració

## Vinos dulces - Vins dolços

Capçanes Garnatxa Dolça 4,50  
Don PX Toro Albala 4,50  
Lustau Moscatel Emilin 4,50  
Moscatel de La Marina, Enrique Mendoza 4,00  
Menade Sauvignon Dulce eco 4,00  
Sitta Pereiras (Albariño dulce) 5,00  
Fonseca Tawny Port 4,00  
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 8,00  
Sauternes Château de L'Ecole 2016 5,50  
Sauternes Château Lafaurie Peyraguey  
1er. Grand Cru 65,00 (BTL)

## Brandy & Conyac

Armagnac 1996 Dartigalongue 17,50  
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"



2,90

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  
Ratafía (digestiva a base de plantes  
aromáticas, cortezas y flores)  
Frutos del bosque - Fruits del bosc  
Menta poleo - Menta poliol  
Manzanilla en flor - Camamilla

## Cafés Especiales

Café Irlandés 9,00      Cafè Irlandès 9,00  
Café Escocés 9,50      Cafè Escocès 9,50

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