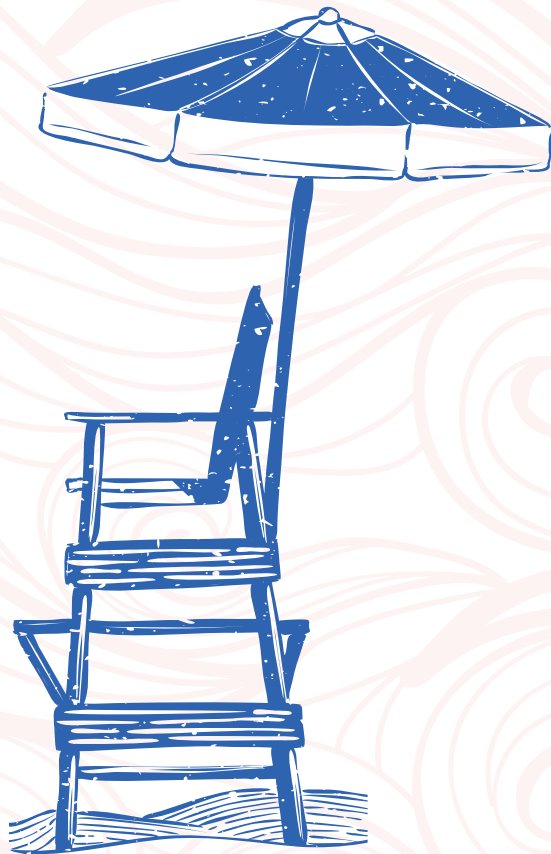


MENÚ

LA DELICIOSA

◆ BARCELONETA ◆



CASTELLANO ENGLISH

CÓCTELES DE LA CASA

SIGNATURE COCKTAILS

BERRY EXPLOSION

Gin, fresa, zumo de limón, cava
Gin, strawberry, lemon juice, cava

CHILE VS PERÚ

Pisco, mango, lima y especias tajine
Pisco, mango, lime and tajine spices

PASSION HURRICANE

Ron, maracuyá, zumo de piña, lima
Rum, passion fruit, pineapple juice, lime

CUCUMBER & GIN

Gin, triple seco, pepino, limón, jarabe de azúcar, soda y menta
Gin, triple sec, cucumber, lemon, sugar syrup, soda and mint

DIABLO

Tequila, triple seco, lima, ginger beer, cassis, chili fresco
Tequila, triple sec, lime, ginger beer, cassis, fresh chili

BLOODY GEISHA

Vodka Grey Goose, zumo de limón, zumo de tomate, pepino
Grey Goose vodka, lemon juice, tomato juice, cucumber

JACK SMASH

Jack Daniel, Maracuyá, zumo de limón, hierba buena
Jack Daniel's, passion fruit, lemon juice, mint

IN LOVE WITH SU

Vodka, sandía, zumo de limón, menta (Disponible en temporada)
Vodka, watermelon, lemon juice, mint (Available in season)



CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

PIÑA COLADA

Ron, zumo de piña, vainilla, piña y coco
Rum, pineapple juice, vanilla, pineapple and coconut

MOJITO CLÁSICO / FRESA / MARACUYÁ STRAWBERRY / PASSION FRUIT

Ron, menta, lima, azúcar y soda
Rum, mint, lime, sugar and soda

MOJITO DIPLOMÁTICO

Ron Diplomático 12 años, menta, lima, azúcar y soda
Diplomático rum 12 years, mint, lime, sugar and soda

COCONUT CHILI MOJITO

Malibu, lima fresca, crema de coco, chilli y menta fresca. ¡Te encantará!
Malibu, fresh lime, coconut cream, chilli and fresh mint You'll love it!

MOSCÚ MULE

Vodka, zumo de lima y ginger beer
Vodka, lime juice and ginger beer

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rosso
Gin, Campari, vermouth rosso

FROZEN DAIQUIRI

Ron, zumo de lima, puré de fresa casera (opción clásico con lima)
Rum, lime juice, homemade strawberry purée (classic option with lime)

BASIL LIME MARGARITA

Tequila Patrón silver, zumo de lima, jarabe de azúcar, albahaca fresca. Una obra maestra de tequila

Patrón silver tequila, lime juice, sugar syrup, fresh basil. A tequila masterpiece

FROZEN MARGARITA / CLÁSICO / FRESA CLASSIC / STRAWBERRY

Tequila José Cuervo, triple seco, zumo de limón, jarabe de azúcar, sal
José Cuervo tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup, salt

CAMPARI SPRITZ

Campari, soda y cava Campari, soda and cava

ESPRESSO MARTINI

Café, vodka, licor de café
Coffee, vodka, coffee liqueur

VERMUT Y APERITIVOS

VERMUT & APERITIFS

VERMUT ROJO RED VERMOUTH

MARTINI BLANCO / NEGRO MARTINI WHITE / BLACK

MARTINI FIERO SPRITZ, CAVA, SODA

Martini fiero spritz, cava, soda

MAMBO SPRITZ

Vino rosado, fresa, limón, tónica
Rosé wine, strawberry, lemon, tonic

ROSSINI

Puré de fresa natural, cava
Natural strawberry puree, cava

GIN & TONICS

TODOS SERVIDOS CON TÓNICA SCHWEPES PREMIUM
ALL SERVED WITH PREMIUM SCHWEPES TONIC

BOMBAY SAPPHIRE, TWIST DE LIMÓN

Bombay Sapphire, lemon twist

GIN HARBOUR, TWIST DE NARANJA

Gin harbour, orange twist

HENDRICK'S, CARPACCIO DE PEPINO

Hendrick's, cucumber carpaccio

MARTIN MILLER, TWIST DE LIMA

Martin Miller, lime twist

COMBINADOS LONG DRINKS

+ REFRESCO SODA + REDBULL

CADA BOTELLA INCLUYE 12 REFRESCOS
EACH BOTTLE INCLUDES 12 SODAS

VODKA

Moskovskaya Vodka
Grey Goose

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label
Jack Daniel's

RON RUM

Bacardi
Brugal
Diplomático Reserva Exclusiva (12 años)

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado
Patrón Silver

LICORES SPIRITS

JÄGERMEISTER

FRANGELICO

BAILEYS

LIMONCELLO

ORUJO DE HIERBAS DIGESTIVE HERBAL LIQUEUR



VINO WINE

ESPUMOSO SPARKLING

D.O. CAVA ANAHITA

Brut Nature Reserve

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Brut Régence

BLANCO WHITE

D.O. RUEDA

LADIVINA - 100% Verdejo

AOC POUILLY-FUMÉ - ECO

Pouilly-Fumé Réserve – Sauvignon Blanc

DOCA RIOJA

Viñas Altas

VINO DULCE SWEET WINE

MOSCATEL MUSCATEL

ROSADO ROSÉ

D.O. PENEDÉS

Nuit&Mambo - Pinot Noir Rosé

DOCA RIOJA

Viñas Altas

TINTO RED

D.O. TERRA ALTA - ECO

La Bárbara - 100% Garnacha Tinta Peluda

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Gormaz Crianza - 100% Tempranillo

DO JEREZ

Viñas Altas

NUESTRAS SANGRÍA

OUR SANGRIA

SANGRÍA DE VINO TINTO RED WINE SANGRIA

Con naranja, limón y aroma mediterráneo

With orange, lemon and mediterranean notes

SANGRÍA DE VINO BLANCO WHITE WINE SANGRIA

Con naranja, limón y toques de vainilla

With orange, lemon and hints of vanilla

SANGRÍA DE CAVA CAVA SANGRIA

Con piña y naranja

With pineapple and orange

CERVEZA BEER

CERVEZA ARTESANAL CRAFT BEER

Almogáver Hop & Roll Vicious IPA

HEINEKEN

HEINEKEN 0% ALCOHOL HEINEKEN ALCOHOL-FREE

CRUZCAMPO ESPECIAL SIN GLUTEN

CRUZCAMPO SPECIAL GLUTEN-FREE

CRUZCAMPO GRAN RESERVA

DESPERADOS

CLARA RADLER SHANDY

MOCKTAILS 0% ALCOHOL

ALCOHOL-FREE MOCKTAILS

VIRGIN BLOODY

Zumo tomate, salsa perrins, tabasco, zumo de limón, sal y pimienta

Tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, lemon juice, salt and pepper

FREE LEMON MULE

Zumo de limón, azúcar, menta y ginger beer

Lemon juice, sugar, mint and ginger beer

SMOOTHIES :))

DISPONIBLE CON LECHE DE AVENA

AVAILABLE WITH OAT MILK

TROPICAL

Piña, plátano, vainilla, coco y leche

Pineapple, banana, vanilla, coconut and milk

CRAZY & WILD

Plátano, fresa y leche

Banana, strawberry and milk

BANANA CHOCOLATE

Plátano, chocolate, vainilla y leche

Banana, chocolate, vanilla and milk

LIMONADA DE LA CASA, ZUMOS NATURALES

HOMEMADE LEMONADE, FRESH JUICES

LIMONADA LEMONADE

Casera con menta

Homemade lemonade with mint

ZUMO DE NARANJA

ORANGE JUICE

ZUMO DE FRUTA DE LA TEMPORADA

SEASONAL FRUIT JUICE

ZUMOS COLD PRESSED

COLD PRESSED JUICES

FOREVER YOUNG

Mango, manzana, aguacate, coco

Mango, apple, avocado, coconut

DETOX TRANSILVANIA

Manzana, remolacha, zanahoria, granada, jengibre

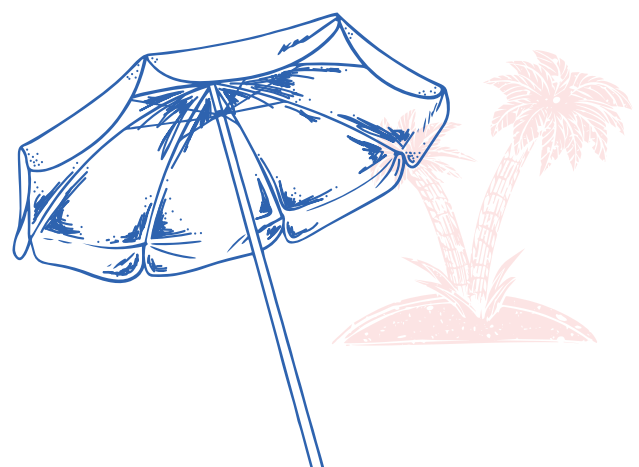
Apple, beetroot, carrot, pomegranate, ginger

REFRESCOS SOFT DRINKS

PERRIER (33CL)

GINGER BEER

CACAOLAT



COMIDAS

DESAYUNO BREAKFAST

9:00 AM - 12:00 PM

EL BUEN DESPERTAR

2 huevos al gusto, tostadas con mantequilla, zumo de naranja natural, café / té
2 eggs as you like, toast with butter, fresh orange juice, coffee / tea

HUEVOS DE CORRAL FREE-RANGE EGGS

LOS NUESTROS SIEMPRE CON UN PAR Y ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS
OUR CLASSIC TWO EGGS WITH TOAST

9:00 AM - 12:00 PM

TORTILLA FRANCESA O HUEVOS FRITOS OMELETTE OR FRIED EGGS

TORTILLA FRANCESA CON CEBOLLA Y TOMATE ONION AND TOMATO OMELETTE

TORTILLA FRANCESA CON JAMÓN Y QUESO HAM AND CHEESE OMELETTE

TORTILLA FRANCESA CON SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON OMELETTE

+ Extra bacon Extra bacon

+ Extra queso Extra cheese

TOSTADAS HEALTHY HEALTHY TOAST

SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON

Queso crema, rúcula y sésamo
Cream cheese, rocket and sesame

GUACAMOLE GUACAMOLE

Espinacas, cherry, olivas y granola salada
Spinach, cherry tomatoes, olives and salty granola

NUTELLA, PLÁTANO Y CACAHUETES NUTELLA, BANANA AND PEANUTS

CROISSANT

DE MANTEQUILLA BUTTER CROISSANT

MANTEQUILLA Y MERMELADA BUTTER AND JAM

JAMÓN Y QUESO HAM AND CHEESE

SALAD BOWLS

ENSALADA DE TOMATES TOMATOES SALAD

Ensalada de tomates, cherry confitados, aceituna kalamata, ventresca de atún, cebolla tierna y aceite de oliva extra virgen
Tomatoes salad, confit cherry tomato, kalamata olives, tuna belly, spring onions and extra virgin olive oil

BURRATA

Con tomates cherry confitados, rúcula, aceite de albahaca y pistachos
Burrata with confit cherry tomatoes, rocket, basil oil and pistachio nuts

QUINOA & KALE

Zanahoria, coles, tomate cherry, edamame, cebolla roja, granola salada y vinagreta de menta

Carrots, cabbage, cherry tomatoes, edamame, red onion, salty granola and mint vinaigrette

Opción sin quinoa Option without quinoa

+ Roast beef Roast beef

+ Pollo marinado en especias Chicken marinated in spices

+ Falafel de lentejas rojas Red lentil falafel

BOCADILLOS SANDWICHES

NUESTROS FAVORITOS OUR FAVORITES

SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON

Queso crema al eneldo, cebolla morada y rúcula
Dill cream cheese, red onion and rocket

BANH MI

Cerdo desmechado cocinado a baja temperatura, zanahoria, pepino, col lombarda, cilantro y mayo de sriracha
Pulled pork, carrot, cucumber, red cabbage, coriander and sriracha mayo

ROAST BEEF

Rúcula, cebolla morada, col lombarda y nuestra tártara
Rocket, red onion, red cabbage and our tartar sauce

MOZZARELLA

Mozzarella de búfala, tomate, pesto de albahaca
Buffalo mozzarella with tomato and basil pesto

TRIKINI

Triquina trufado con jamón y queso
Three-layer truffled ham and cheese sandwich

BURGER & KEBAB

BURGER BURGER

100% ternera, queso, lechuga, tomate, cebolla morada y mayonesa de pepinillo
100% beef, cheese, lettuce, tomato, red onion and gherkin mayonnaise

+ Extra bacon Extra bacon

+ Extra queso Extra cheese

VEGGIE CON FALAFEL VEGGIE WITH FALAFEL

Espinacas, col lombarda, zanahoria, menta y salsa de yogur
Veggie with falafel, spinach, red cabbage, carrot, mint and yogurt sauce

KEBAB DE POLLO CHICKEN KEBAB

Salsa tomate picante, lechuga, cebolla morada, cilantro y salsa de yogur
Spicy tomato sauce, lettuce, red onion, coriander and yogurt sauce

AÑADE ADD

Tu ración de patatas fritas
A portion of fries

VERMUT Y APERITIVOS VERMOUTH AND APERITIFS

GILDA MATRIMONIO

Anchoa, boquerón, oliva gordal. (mínimo 2 uds.)
Anchovy paired with white anchovy and gordal olive (2 minimum)

MEJILLONES EN ESCABECHE PICKLED MUSSEL

PATATAS CHIPS GRUESAS CHUNKY CRISPS

OLIVAS OLIVE

ACOMPÁÑALO CON PAIR THEM WITH

VERMUT NEGRO DE LA CASA HOUSE BLACK VERMOUTH

MARTINI BLANCO / NEGRO MARTINI WHITE / BLACK

MARTINI FIERO SPRITZ, CAVA, SODA MARTINI FIERO SPRITZ, CAVA, SODA

MAMBO SPRITZ

Vino rosado, fresa, limón, tónica
Rosé wine, strawberry, lemon, tonic

ROSSINI

Puré de fresa natural, cava
Natural strawberry puree, cava



NUESTRAS TAPAS

OUR TAPAS

GAMBAS SALADAS DE HUELVA  
SALTED HUELVA PRAWNS

CEVICHE DE CORVINA SEA BASS CEVICHE  

Leche de tigre, choclo, cebolla morada, cancha, cilantro y chips de yuca
Leche de tigre, white corn, red onion, toasted corn, coriander and yucca chips

LA CHARCUTERÍA CHARCUTERIE

Mortadela de Boloña, jamón de bellota, salami, queso manchego, olivas y tostadas
Mortadella from Bologna, acorn-fed ham, salami, manchego cheese, olives and toast

SARDINAS AHUMADAS SMOKED SARDINES 
Mermelada de tomate, tostadas
Tomato jam, toast

MEJILLONES THAI THAI MUSSELS  
Salsa de coco, citronella y lima kaffir
Coconut sauce, citronella and kaffir lime

GYOZAS DE VERDURAS VEGETABLE GYOZAS   
Con salsa de soja y miso
With soy and miso sauce

TACOS DE COCHINITA PIBIL PIBIL PORK TACOS
Guacamole, pico de gallo, cilantro y crema agria
Guacamole, pico de gallo, coriander and sour cream

HUMMUS DE REMOLACHA BEETROOT HUMMUS   
Con crudités de verduras
With vegetable crudités

PATATAS BRAVAS CON ALIOLI Y SALSA BRAVA  
PATATAS BRAVAS WITH BRAVA SAUCE AND ALIOLI

CROQUETAS CROQUETTES
Caseras de jamón (mínimo 4 unidades)
Homemade ham croquettes (minimum 4 pieces)

TORTILLA TORTILLA   
De patata con huevos de corral
Spanish omelette with free-range eggs

JAMÓN DE BELLOTA ACORN-FED HAM  



COCA CRUJIENTE CRUNCHY BREAD  
Del Maresme con tomate y AOVE o con alioli. (Opción pan sin gluten)
From Maresme with tomato and extra virgin olive oil or aioli (Gluten-free bread option)

NACHOS DEL CHIRINGUITO BEACH BAR NACHOS 
Totopos fritos caseros, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, cebolla encurtida, cilantro, crema agria y jalapeños
Homemade fried totopos, cheddar cheese, guacamole, pico de gallo, pickled onion, coriander, sour cream and jalapeños
+ Extra: cochinita pibil Extra: cochinita pibil

TENGO MÁS HAMBRE

I'M HUNGRY

PULPO OCTOPUS  
Con patatas baby y pimentón de la Vera
Baby potatoes and smoked paprika

½ POLLO AL HORNO ½ ROAST CHICKEN  
Con ensalada fresca de verano, rucula, cherrys, zanahoria y col lombarda
With fresh summer salad, rocket, cherry tomatoes, carrot and red cabbage

ROAST BEEF ROAST BEEF  
Carne braseada a baja temperatura, fileteada fina, ensalada verde, cherrys y salsa tártara de pepinillos
Low-temperature braised meat, thinly sliced, with green salad, cherry tomatoes and pickle tartar sauce

PAELLA PAELLA 
De calamaritos, langostinos y almejas
Paella with squids, prawns and clams



POSTRES DESSERTS

BROWNIE  

De chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

CHEESECAKE 

De frutos rojos en vasito
Red berry cheesecake in a small glass container

PIÑA FRESCA FRESH PINEAPPLE    

Y helado de coco al ron
With rum-infused coconut ice cream

TRUFAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE TRUFFLES  

HELADOS FRIGO FRIGO ICE CREAM

Pide la carta a tu camarero
Ask your waiter for the menu

CAFÉ COFFEE

LATTE

Espresso y leche
Espresso and milk

FRAPPE LATTE

Batido de espresso, jarabe de azúcar, hielo y leche
Espresso smoothie, sugar syrup, ice and milk

FREDDO SHAKERATO

Doble espresso, jarabe de azúcar
Double espresso, sugar syrup

MOCHA COFFEE

Espresso, chocolate, leche y nata
Espresso, chocolate, milk and cream

IRISH COFFEE

Espresso, whiskey, azúcar y nata
Espresso, whiskey, sugar and cream



Si tiene alguna alergia o intolerancia, avise al camarero/a y le aconsejará
Todas nuestras salsas se elaboran sin harinas ni espesantes

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter and they will advise you. None of our sauces contain flour or thickeners

Todos los platos pueden contener trazas de contaminación cruzada
There may be traces of cross contamination in all the dishes



  PANTEABEACH

