BARCELONETA

MENU

TAPAS | MAŁY TALERZYK

BAKŁAŻAN Z OSTRYM SOSEM MIODOWYM VEGE — 23 zł
Berenjenas con salsa picante de miel

ZIEMNIACZKI BRAVAS Z SOSEM BRAVA I AIOLI VEGE — 25 zł
Patatas bravas con salsa brava y alioli

PAPRYCZKI PIMIENTOS DE PADRÓN VEGAN — 31 zł
Pimientos de Padrón

KROKIETY Z SZYNKĄ SERRANO I SALSĄ BRAVA — 27 zł
Croquetas de jamón serrano con salsa brava

KROKIETY Z TUŃCZYKIEM I SALSĄ BRAVA — 28 zł
Croquetas de atún con salsa brava

BIAŁA KIEŁBASA Z CHIMICHURRI I PAPRYKĄ — 38 zł
Salchicha blanca polaca con chimichurri y pimiento

CHRUPIĄCE RYBKI SERWOWANE Z SOSEM AIOLI — 31 zł
Pejerreyes fritos crujientes con alioli

KALMARY PO ANDALUZYJSKU Z AIOLI — 34 zł
Calamares a la andaluza con alioli

KREWETKI W CZOSNKU Z CHILI I SOSEM PEDRO XIMÉNEZ Z PIECZYWEM — 50 zł
Gambas al ajillo con guindilla y salsa de Pedro Ximénez, con pan

SMAŻONE BOCZNIAKI Z CEBULĄ I AIOLI — 35 zł
Setas de ostra fritas con cebolla y alioli

KASZANKA Z TRUFLĄ, JABŁKIEM I CHILI — 38 zł
Morcilla con trufa, manzana y guindilla

TALERZ HISZPAŃSKICH SERÓW LUB WĘDLIN Z GRZANKAMI — 54/100 zł
Tabla de quesos o embutidos españoles con pan tostado

OSTRYGA (CZWARTEK-NIEDZIELA) — 21/54 zł
Ostras

OLIWKI — 15 zł
Aceitunas

TAPAS TYGODNIA ZAPYTAJ KELNERA — 30 zł
Tapa de la semana

RACIONES | DUŻY TALERZYK

CEVICHE Z TUŃCZYKA Z CZERWONĄ CEBULĄ I JALAPEÑO W SOSIE LECHE DE TIGRE — 61 zł
Ceviche de atún con cebolla morada y jalapeño en salsa de leche de tigre

FABADA ASTURIANA Z KASZANKĄ, CHORIZO I FASOLĄ — 38 zł
Fabada asturiana con morcilla, chorizo y alubias

GRILLOWANE BOCZNIAKI Z CEBULĄ, PAPRYKĄ I TARTYM SEREM MAHÓN — 43 zł
Setas de ostra a la parrilla con cebolla, pimiento y queso Mahón rallado

OŚMIORNICA PO GALICYJSKU Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI, CEBULĄ KARMELIZOWANĄ, OSTRĄ WĘDZONĄ PAPRYKĄ I SOSEM AIOLI — 58 zł
Pulpo a la gallega con patatas asadas, cebolla caramelizada, pimentón ahumado picante y alioli

CARPACCIO Z BURAKA Z RUKOLĄ, PISTACJAMI I SOSEM WINEGRET — 37 zł
Carpaccio de remolacha con rúcula, pistachos y vinagreta

TATAR Z ŁOSOSIA Z PISTACJAMI, CZARNYMI OLIWKAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI, SKROPIONY MUSZTARDOWO-LIMONKOWYM SOSEM WINEGRET — 62 zł
Tartar de salmón con pistachos, aceitunas negras y tomates secos, aliñado con vinagreta de mostaza y lima

CHORIZO Z PATATAS BRAVAS I OKRĄ — 45 zł
Chorizo con patatas bravas y okra

WOŁOWO-WIEPRZOWE ALBÓNDIGAS (MEATBALLS) Z RYŻEM LUB ZIEMNIAKAMI — 43 zł
Albóndigas de ternera y cerdo con arroz o patatas

ZUPY

KREM Z KALAFIORA SKROPIONY OLIWĄ VEGAN 30 zł
Crema de coliflor con aceite de oliva

KATALOŃSKA ZUPA Z DORSZA I MULI 32 zł
Sopa catalana de bacalao y mejillones

ZUPA DNIA 29 zł
Sopa del día

PAELLA

45 MIN

PAELLA Z OWOCAMI MORZA 2 OS. 114 zł
Paella de marisco

PAELLA VALENCIANA 2 OS. 109 zł
Paella valenciana

PAELLA Z WARZYWAMI 2 OS. 92 zł
Paella de verduras

PAELLA IBERIAN Z WIEPRZOWINĄ I PIECZARKAMI 2 OS. 119 zł
Paella ibérica con carne de cerdo y champiñones

CZAS OCZEKIWANIA ~45 MIN

PLATOnicznie

SEGUNDO PLATO | DANIE GŁÓWNE

ANTRYKOT WOŁOWY Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I MIKSEM SAŁAT 109 zł
Entrecot de ternera con patatas nuevas y mezcla de lechugas

CACHOPO SERRANO Z SEREM MAHÓN, OLIWKAMI I RUKOLĄ 74 zł
Cachopo serrano con queso Mahón, aceitunas y rúcula

STEK Z KALMARA Z SOSEM ROMESCO, SMAŻONĄ KAPUSTĄ PAK CHOI I TORTILLĄ ZIEMNIACZANĄ 68 zł
Filete de calamar con salsa romesco, pak choi salteado y tortilla de patata

DZIKIE KREWETKI ARGENTYŃSKIE Z ZIEMNIAKAMI I SMAŻONĄ KAPUSTĄ PAK CHOI 71 zł
Langostinos argentinos salvajes con patatas y pak choi salteado

OŚMIORNICA Z GRILLA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, PAK CHOI I SOSAMI MOJO ROJO I MOJO VERDE 114 zł
Pulpo a la parrilla con patatas nuevas, pak choi y salsas mojo rojo y mojo verde

PIECZONA GOLONKA W SOSIE PIWNYM Z ZIEMNIAKAMI SMAŻONYMI NA MAŚLE I ROZMARYNIE 73 zł
Codillo de cerdo asado en salsa de cerveza con patatas salteadas con mantequilla y romero

GRILLOWANY FILET Z SEABASA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, MIKSEM SAŁAT, SOSAMI MOJO ROJO I AIOLI 87 zł
Filete de lubina a la parrilla con patatas nuevas, mezcla de lechugas, mojo rojo y alioli

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA Z PRZYSMAŻANYMI POMIDORKAMI NA MAŚLE, ROZMARYNIE I WINIE, SERWOWANY Z RYŻEM 97 zł
Filete de salmón a la parrilla con tomatitos salteados en mantequilla, romero y vino, servido con arroz

STEK Z KALAFIORA Z SOSEM GRZYBOWYM, MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I MIKSEM SAŁAT VEGAN 52 zł
Filete de coliflor con salsa de setas, patatas nuevas y mezcla de lechugas

ŻEBERKA PO KANARYJSKU Z KOLENDRĄ, ZIEMNIAKAMI I MIKSEM SAŁAT 75 zł
Costillas a la canaria con cilantro, patatas y mezcla de lechugas

DANIA SERWOWANE: **Z RYŻEM LUB ZIEMNIAKAMI**
Se sirven con arroz o patatas

MOŻLIWOŚĆ WYBORU DODATKU: **PAK CHOI LUB SAŁATA**
Guarnición a elegir: pak choi o ensalada

DESERY

CHURROS Z GORZKĄ CZEKOLADĄ 24 zł
Churros con chocolate negro

CREMA CATALANA 24 zł
Crema catalana

MIGDAŁOWA TARTA DE SANTIAGO 25 zł
Tarta de Santiago

MUS CZEKOLADOWY NA FLANIE Z MARAKUI 25 zł
Mousse de chocolate sobre flan de maracuyá

SERNIK BASKIJSKI 27 zł
Tarta de queso vasca

DODATKI

PIECZYWO 6 zł
Pan

SOSY: BRAVA, AIOLI, CHIMICHURRI, VERDE 4 zł
Salsas: brava, alioli, chimichurri, mojo verde

TORTILLA 13 zł
Tortilla de patata

PAK CHOI LEKKO GRILLOWANA Z CZOSNKIEM I CHILI 13 zł
Pak choi marcado a la parrilla con ajo y guindilla

KAWA

CAFÉ SOLO	9 zł
CAFÉ DOBLE	14 zł
CAFÉ CON LECHE	15 zł
CAFÉ CORTADO	13 zł
CAFÉ AMERICANO	14 zł
CAFÉ BOMBÓN	15 zł
CAFÉ CON HIELO	16 zł
CAFÉ CARAJILLO / BARRAQUITO 15.5%	24 zł
CAFÉ BELMONTE 7.6%	20 zł

MLEKO:

KROWIE, BEZ LAKTOZY, ROŚLINNE

NAPOJE GORĄCE

NAPAR ROZGRZEWAJĄCY „BABA YAGA" (IMBIR, CYTRYNA, MIÓD)	23 zł

HERBATY | PIAG TEA

WAKE ME UP! BREAKFAST	18 zł
WHITE MANGO	21 zł
YUMMY ORANGE ROOIBOS	20 zł
MINT LALALAND	22 zł

PIWO

ESTRELLA BARCELONA CAÑA 4.6%	0,2 L	17 zł
ESTRELLA GALICIA 0%	0,25 L	14 zł
CAÑA CLARA 3.78%	0,2 L	19 zł
CORONA CERO 0%	330 ML	15 zł
SIDRA GAITERO 5.5%	330 ML	47 zł
SIDRA BEREZIARTUA EDICIÓN GOURMET 6%	750 ML	87 zł

Don't be shellfish

GIN & TONIC

KLASYCZNY 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon	38 zł
GRAPEFRUIT 7.18% Tanqueray Sevilla, Tonic on Lemon Grapefruit	38 zł
OGÓREK 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Ogórek	38 zł
ROZMARYN 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Rozmaryn	38 zł
ELDERFLOWER 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Elderflower	38 zł

NAPOJE ZIMNE

ON LEMON (SPYTAJ O SMAKI)	330 ML	15 zł
WODA FILTROWANA	700 ML	5 zł
WODA GAZOWANA	330 ML	9 zł
	700 ML	18 zł
WODA VICHY CATALAN	300 ML	19 zł
	1 L	29 zł
LEMONIADA	330 ML	14 zł
	1 L	35 zł
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY	200 ML	21 zł
SOK JABŁKOWY TŁOCZONY ON LEMON	200 ML	15 zł

WINA BIAŁE

MESTA BLANCO VERDEJO 2025 12.5% Verdejo – Castilla-La Mancha (Uclés)	125 ML 750 ML	19 zł 112 zł
BLANC MARINER 11.5% Xarel·lo / Chardonnay – Cataluña D.O. Penedés	125 ML 750 ML	26 zł 140 zł
AND THE WINNER IS... 11% Xarel·lo / Macabeu / Parellada / Monastrell – Cataluña D.O. Penedés	125 ML 750 ML	27 zł 145 zł
SOLDADITO MARINERO BLANCO 2025 11.5% Moscatel de Alejandría / Moscatel de Grano Menudo – Valencia	125 ML 750 ML	28 zł 155 zł
BOTIJO BLANCO 13% Garnacha Blanca – Aragón	125 ML 750 ML	29 zł 165 zł
BLANCO NIEVA 13.5% Verdejo – D.O. Rueda	125 ML 750 ML	30 zł 170 zł
ALBARIÑO MYTILUS 2024 13.4% Albariño – Galicia D.O. Rías Baixas (Val do Salnés)	125 ML 750 ML	37 zł 209 zł
CAN SUMOI GARNATXA BLANCA 2025 12.5% Garnacha Blanca – Cataluña	125 ML 750 ML	43 zł 247 zł

WINA CZERWONE

MESTA TINTO TEMPRANILLO 2024 14% Tempranillo – Castilla-La Mancha (Uclés)	125 ML 750 ML	19 zł 112 zł
SOPLO TINTO 2023 13.5% Garnacha – Valencia	125 ML 750 ML	26 zł 144 zł
LES SORTS JOVE 14.5% Carignan / Garnacha / Syrah – Montsant	125 ML 750 ML	28 zł 158 zł
EL CASTRO DE VALTUILLE MENCÍA JOVEN 13% Mencía – Bierzo	125 ML 750 ML	29 zł 160 zł
ATANCE BOBAL ORGANICO 13.5% Bobal – D.O. Valencia	125 ML 750 ML	29 zł 160 zł
REMELLURI SAN VICENTE DE LA SONSIERRA 14% Tempranillo, Garnacha – Rioja	125 ML 750 ML	39 zł 224 zł
PROELIO RESERVA 2019 15% Tempranillo, Garnacha – D.O.Ca. Rioja	125 ML 750 ML	46 zł 266 zł
UKAN 2021 14.5% Tempranillo – Rioja	750 ML	448 zł

WINA POMARAŃCZOWE

GULP 11.5%	125 ML	23 zł
	0,5 L	81 zł
	1 L	142 zł

WINA RÓŻOWE

FORLONG 12.5%	125 ML	28 zł
Tintilla de Rota - Andalucía	750 ML	154 zł

WINA MUSUJĄCE

CAVA FAMILIA OLIVEDA BRUT JOVE 11.5%	125 ML	25 zł
Macabeo, Xarel·lo, Parellada - Cataluña	750 ML	138 zł
CAVA FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE 11.5%	125 ML	33 zł
Macabeo, Xarel·lo - Cataluña D.O. Cava	750 ML	197 zł
SURIOL CAVA RESERVA BRUT NATURE 12%	750 ML	170 zł
Macabeu, Parellada, Xarel·lo - Cataluña		
G.H. MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE 12%	750 ML	450 zł

VERMOUTH

YZAGUIRRE ROJO	23 zł
YZAGUIRRE BLANCO	23 zł
YZAGUIRRE ROSADO	23 zł

SHERRY (80 ML)

ISABELA CREAM 17.5% Palomino fino / Pedro Ximénez	18 zł
LUSTAU SAN EMILIO 17%	18 zł
LUSTAU EAST INDIA SOLERA 20%	18 zł
ATMAN 17% Manzanilla	25 zł

PL/EN/ES
online
MENU

BARCELONETA

Do stolików od 4 osób
doliczany jest serwis 10%.

Para mesas de 4 o más personas
se añade un 10% de servicio.

FOLLOW
us on IG

BARCELONETA

MENU

TAPAS | SMALL PLATES

EGGPLANT WITH SPICY HONEY SAUCE VEGE	23 PLN
PATATAS BRAVAS WITH SALSA BRAVA AND AIOLI VEGE	25 PLN
PADRÓN PEPPERS (PIMIENTOS DE PADRÓN) VEGAN	31 PLN
SERRANO HAM CROQUETTES WITH SALSA BRAVA	27 PLN
TUNA CROQUETTES WITH SALSA BRAVA	28 PLN
POLISH WHITE SAUSAGE WITH CHIMICHURRI AND BELL PEPPERS	38 PLN
CRISPY FRIED SAND SMELT SERVED WITH AIOLI	31 PLN
ANDALUSIAN-STYLE SQUID WITH AIOLI	34 PLN
GARLIC SHRIMP WITH CHILI AND PEDRO XIMÉNEZ SAUCE, SERVED WITH BREAD	50 PLN
FRIED OYSTER MUSHROOMS WITH ONIONS AND AIOLI	35 PLN
BLOOD SAUSAGE WITH TRUFFLE, APPLE AND CHILI	38 PLN
PLATTER OF SPANISH CHEESES OR COLD CUTS WITH TOASTED BREAD	54/100 PLN
OYSTER (THURSDAY-SUNDAY)	21/54 PLN
OLIVES	15 PLN
TAPA OF THE WEEK ASK THE WAITER	30 PLN

RACIONES | LARGE PLATES

TUNA CEVICHE WITH RED ONION AND JALAPEÑO IN LECHE DE TIGRE SAUCE	61 PLN
FABADA ASTURIANA WITH BLOOD SAUSAGE, CHORIZO AND BEANS	38 PLN
GRILLED OYSTER MUSHROOMS WITH ONIONS, BELL PEPPERS AND GRATED MAHÓN CHEESE	43 PLN
GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH ROASTED POTATOES, CARAMELIZED ONIONS, SPICY SMOKED PAPRIKA AND AIOLI	58 PLN
BEET CARPACCIO WITH ARUGULA, PISTACHIOS AND VINAIGRETTE	37 PLN
SALMON TARTARE WITH PISTACHIOS, BLACK OLIVES AND SUN-DRIED TOMATOES, DRIZZLED WITH MUSTARD-LIME VINAIGRETTE	62 PLN
CHORIZO WITH PATATAS BRAVAS AND OKRA	45 PLN
BEEF AND PORK MEATBALLS (ALBÓNDIGAS) WITH RICE OR POTATOES	43 PLN

SOUPS

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP DRIZZLED WITH OLIVE OIL VEGAN	30 PLN
CATALAN COD AND MUSSEL SOUP	32 PLN
SOUP OF THE DAY	29 PLN

PAELLA

45 MIN

SEAFOOD PAELLA	FOR 2	114 PLN
PAELLA VALENCIANA	FOR 2	109 PLN
VEGETABLE PAELLA	FOR 2	92 PLN
IBERIAN PAELLA WITH PORK AND MUSHROOMS	FOR 2	119 PLN

WAITING TIME ~45 MIN

PLATOnically

SEGUNDO PLATO | MAIN COURSE

BEEF ENTRECÔTE WITH NEW POTATOES AND MIXED GREENS	109 PLN
CACHOPO SERRANO WITH MAHÓN CHEESE, OLIVES AND ARUGULA	74 PLN
SQUID STEAK WITH ROMESCO SAUCE, SAUTÉED PAK CHOI AND POTATO TORTILLA	68 PLN
WILD ARGENTINE SHRIMP WITH POTATOES AND SAUTÉED PAK CHOI	71 PLN
GRILLED OCTOPUS WITH NEW POTATOES, PAK CHOI, MOJO ROJO AND MOJO VERDE SAUCES	114 PLN
ROASTED PORK KNUCKLE IN BEER SAUCE WITH POTATOES FRIED IN ROSEMARY BUTTER	73 PLN
GRILLED SEA BASS FILLET WITH NEW POTATOES, MIXED GREENS, MOJO ROJO AND AIOLI SAUCES	87 PLN
GRILLED SALMON FILLET WITH CHERRY TOMATOES PAN-FRIED WITH BUTTER, ROSEMARY AND WINE, SERVED WITH RICE	97 PLN
CAULIFLOWER STEAK WITH MUSHROOM SAUCE, NEW POTATOES AND MIXED GREENS VEGAN	52 PLN
CANARIAN-STYLE RIBS WITH CILANTRO, POTATOES AND MIXED GREENS	75 PLN

SERVED WITH: **RICE OR POTATOES**

SIDE DISH OPTIONS: **PAK CHOI OR SALAD**

DESSERTS

CHURROS WITH DARK CHOCOLATE	24 PLN
CREMA CATALANA	24 PLN
ALMOND TARTA DE SANTIAGO	25 PLN
CHOCOLATE MOUSSE ON PASSION FRUIT FLAN	25 PLN
BASQUE CHEESECAKE	27 PLN

EXTRAS

BREAD	6 PLN
SAUCES: BRAVA, AIOLI, CHIMICHURRI, MOJO VERDE	4 PLN
POTATO TORTILLA	13 PLN
LIGHTLY GRILLED PAK CHOI WITH GARLIC AND CHILI	13 PLN

COFFEE

CAFÉ SOLO	9 PLN
CAFÉ DOBLE	14 PLN
CAFÉ CON LECHE	15 PLN
CAFÉ CORTADO	13 PLN
CAFÉ AMERICANO	14 PLN
CAFÉ BOMBÓN	15 PLN
CAFÉ CON HIELO	16 PLN
CAFÉ CARAJILLO / BARRAQUITO 15.5%	24 PLN
CAFÉ BELMONTE 7.5%	20 PLN

MILK:

COW'S, LACTOSE-FREE, PLANT-BASED

HOT BEVERAGES

"BABA YAGA" WARMING INFUSION (GINGER, LEMON, HONEY)	23 PLN

TEA | PIAG TEA

WAKE ME UP! BREAKFAST	18 PLN
WHITE MANGO	21 PLN
YUMMY ORANGE ROOIBOS	20 PLN
MINT LALALAND	22 PLN

BEER

ESTRELLA BARCELONA CAÑA 4.6%	0,2 L	17 PLN
ESTRELLA GALICIA 0%	0,25 L	14 PLN
CAÑA CLARA 3.78%	0,2 L	19 PLN
CORONA CERO 0%	330 ML	15 PLN
SIDRA GAITERO 5.5%	330 ML	47 PLN
SIDRA BEREZIARTUA EDICIÓN GOURMET 6%	750 ML	87 PLN

Don't be shellfish

GIN & TONIC

CLASSIC 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon	38 PLN
GRAPEFRUIT 7.18% Tanqueray Sevilla, Tonic on Lemon Grapefruit	38 PLN
CUCUMBER 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Cucumber	38 PLN
ROSEMARY 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Rosemary	38 PLN
ELDERFLOWER 7.18% Tanqueray London Dry, Tonic on Lemon Elderflower	38 PLN

COLD BEVERAGES

ON LEMON (ASK ABOUT THE FLAVORS)	330 ML	15 PLN
FILTERED WATER	700 ML	5 PLN
SPARKLING WATER	330 ML	9 PLN
	700 ML	18 PLN
VICHY CATALAN	300 ML	19 PLN
	1 L	29 PLN
LEMONADE	330 ML	14 PLN
	1 L	35 PLN
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	200 ML	21 PLN
ON LEMON PRESSED APPLE JUICE	200 ML	15 PLN

WHITE WINES

MESTA BLANCO VERDEJO 2025 12.5% Verdejo – Castilla-La Mancha (Uclés)	125 ML 750 ML	19 PLN 112 PLN
BLANC MARINER 11.5% Xarel·lo / Chardonnay – Cataluña D.O. Penedés	125 ML 750 ML	26 PLN 140 PLN
AND THE WINNER IS... 11% Xarel·lo / Macabeu / Parellada / Monastrell – Cataluña D.O. Penedés	125 ML 750 ML	27 PLN 145 PLN
SOLDADITO MARINERO BLANCO 2025 11.5% Moscatel de Alejandría / Moscatel de Grano Menudo – Valencia	125 ML 750 ML	28 PLN 155 PLN
BOTIJO BLANCO 13% Garnacha Blanca – Aragón	125 ML 750 ML	29 PLN 165 PLN
BLANCO NIEVA 13.5% Verdejo – D.O. Rueda	125 ML 750 ML	30 PLN 170 PLN
ALBARIÑO MYTILUS 2024 13.4% Albariño – Galicia D.O. Rías Baixas (Val do Salnés)	125 ML 750 ML	37 PLN 209 PLN
CAN SUMOI GARNATXA BLANCA 2025 12.5% Garnacha Blanca – Cataluña	125 ML 750 ML	43 PLN 247 PLN

RED WINES

MESTA TINTO TEMPRANILLO 2024 14% Tempranillo – Castilla-La Mancha (Uclés)	125 ML 750 ML	19 PLN 112 PLN
SOPLO TINTO 2023 13.5% Garnacha – Valencia	125 ML 750 ML	26 PLN 144 PLN
LES SORTS JOVE 14.5% Carignan / Garnacha / Syrah – Montsant	125 ML 750 ML	28 PLN 158 PLN
EL CASTRO DE VALTUILLE MENCÍA JOVEN 13% Mencía – Bierzo	125 ML 750 ML	29 PLN 160 PLN
ATANCE BOBAL ORGANICO 13.5% Bobal – D.O. Valencia	125 ML 750 ML	29 PLN 160 PLN
REMELLURI SAN VICENTE DE LA SONSIERRA 14% Tempranillo, Garnacha – Rioja	125 ML 750 ML	39 PLN 224 PLN
PROELIO RESERVA 2019 15% Tempranillo, Garnacha – D.O.Ca. Rioja	125 ML 750 ML	46 PLN 266 PLN
UKAN 2021 14.5% Tempranillo – Rioja	750 ML	448 PLN

ORANGE WINES

GULP 11.5%	125 ML	23 PLN
	0,5 L	81 PLN
	1 L	142 PLN

ROSÉ WINES

FORLONG 12.5% Tintilla de Rota - Andalucía	125 ML	28 PLN
	750 ML	154 PLN

SPARKLING WINES

CAVA FAMILIA OLIVEDA BRUT JOVE 11.5% Macabeo, Xarel·lo, Parellada - Cataluña	125 ML	25 PLN
	750 ML	138 PLN
CAVA FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE 11.5% Macabeo, Xarel·lo - Cataluña D.O. Cava	125 ML	33 PLN
	750 ML	197 PLN
SURIOL CAVA RESERVA BRUT NATURE 12% Macabeu, Parellada, Xarel·lo - Cataluña	750 ML	170 PLN
G.H. MUMM CORDON ROUGE CHAMPAGNE 12%	750 ML	450 PLN

VERMOUTH

YZAGUIRRE ROJO	23 PLN
YZAGUIRRE BLANCO	23 PLN
YZAGUIRRE ROSADO	23 PLN

SHERRY (80 ML)

ISABELA CREAM 17.5% Palomino fino / Pedro Ximénez	18 PLN
LUSTAU SAN EMILIO 17%	18 PLN
LUSTAU EAST INDIA SOLERA 20%	18 PLN
ATMAN 17% Manzanilla	25 PLN

PL/EN/ES
online
MENU

B A R C E L O N E T A

A 10% service charge is added
for tables of 4 or more guests.

FOLLOW
us on IG