

## TAPES FREDES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Escopinyes al natural	-	16,20 €
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet de penjar	-	7,20 €
Ensalada russa amb ventresca de tonyina i olivada	7,50 €	11,00 €
Olives amanides amb pebre vermell de la Vera, cebes tendres i cogombrets	-	4,60 €
Pernil ibèric i el seu pa amb tomàquet de penjar	13,60 €	22,60 €
Formatge manxec servits amb confitura	7,50 €	11,60 €
Taula de formatges ibèrics servits amb confitura i fruits secs	13,60 €	22,60 €
Salpicó de marisc	6,50 €	11,25 €
Pa de vidre i tomàquet de penjar	-	3,80 €

## AMANIDES

De burrata i tomàquets cherry amb vinagreta d'alfàbrega	17,90 €
De tomàquet i ventresca de tonyina i ceba tendra	11,00 €
Cèsar de pollastre marinat i salsa original	11,00 €
D'alvocat i llagostins amb salsa rosa	12,50 €
Mixta amb enciam, tomàquet i olives	9,50 €

## PASTA

Wok de noodles amb llamàntol	22,20 €
Espaguetis a la marinera amb cloïsses i gambes	14,50 €
Espaguetis Bolonyesa	12,60 €
Espaguetis Carbonara	12,60 €
Macarrons Napolitana	12,60 €
Pappardelle amb mozzarella tomàquets confitats i orenga	13,60 €
Raviolis de bolets amb gorgonzola i alfàbrega	14,80 €

## TAPES CALENTES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Patates braves	-	8,80 €
Pebrots de Padrón	-	7,70 €
Xips d'albergínia i mel de canya	-	7,90 €
Pop "a feira" amb pebre vermell de la Vera, oli i sal	11,90 €	18,90 €
Croquetes de pernil ibèric (4 u.) amb massa suau i cremosa	-	6,50 €
Croquetes de bolets (4 u.) boletus edulis (ceps)	-	6,50 €
Gambes a l'ajillo en paella amb pebre de caïena	9,20 €	14,60 €
Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides casolanes	8,90 €	12,90 €
Ous estrellats amb espàrrecs verds i bolets	8,90 €	12,90 €
Calamars a l'andalusa	8,10 €	13,40 €
Calamar a la planxa amb alls tendres	7,80 €	12,50 €
Seitons fregits amb sal negra i ratlladura de llima	6,50 €	9,90 €
Fondue de camembert al forn amb mel de flors i torrades	-	15,10 €
Quesadilla d'alvocat amb salsa chipotle i formatge fos	-	11,90 €
La bomba de "La Barceloneta" farcida de carn picant i especiada	-	6,90 €
Minientrepà de calamars i maionesa de llima	-	6,90 €
Truita de patates amb ceba feta al punt i pa amb tomàquet	-	9,50 €

## ARROSSOS

Paella tradicional de marisc	21,30 €
Paella del senyoret de marisc i peix ja net	22,30 €
Arròs negre de calamar i allioli	19,10 €
Fideuà de marisc	19,10 €
Paella vegetal amb verdures de temporada	19,10 €
Paella de 1/2 llamàntol	27,90 €

## PEIXOS

Tàrtar de salmó amb alvocat	17,90 €
Salmó en teriyaki amb tomàquets en oli de sèsam	20,90 €
Bacallà a la llauna	22,90 €
Llobarro a l'esquena amb sofregit a la "bilbaïna"	24,70 €
Daurada al forn amb patates "a lo pobre"	22,90 €

## CARNS

Hamburguesa de vaca completa de carn madurada, salsa BBQ i patates fregides	16,40 €
Hamburguesa vegana de quinoa, mill, salsa BBQ i patates fregides	14,80 €
Steak tàrtar amb torrades i mantega	22,30 €
Entrecot amb pebrots del piquillo i patates fregides	21,20 €
Mitjana de bou ("chuletón") amb pebrots del piquillo i patates fregides	42,00 €
Filet ibèric amb pil-pil de bolets i pebrots	21,00 €
Cuixa de cabrit al forn amb patates panaderes	32,80 €

## POSTRES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Crema catalana	-	6 €
Broqueta de fruita amb xocolata fosa	-	7 €
Cheesecake amb coulis de fruits vermells	5 €	8 €
"Torrija" amb base de crema anglesa	5 €	8 €
Trufes de xocolata b/n amb sal en escames i pols de festucs	5 €	8 €
Tiramisú	-	8 €

## MENÚ TAPES DEGUSTACIÓ

Broqueta de pollastre  
Ensalada russa  
Pebrots de Padrón  
Calamars a l'andalusa  
Mitja ració de pernil ibèric  
Croquetes de pernil o bolets  
Pa de vidre amb tomàquet  
i oli d'oliva

**22,30 €**

(Preu per persona)

## MENÚ PAELLA DE MARISC

Amanida La Colossal  
Paella de marisc

**28,70 €**

(Preu per persona)

No es pot pensar bé, estimar bé, dormir bé,  
si no s'ha menjat bé. VIRGINIA WOOLF

Preus amb IVA inclòs  
Increment del 10% a la terrassa



## TAPAS FRÍAS

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Berberechos al natural	-	16,20 €
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal y tomate de colgar	-	7,20 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y olivada	7,50 €	11,00 €
Olivas maceradas con pimentón de la Vera, cebolletas y pepinillos	-	4,60 €
Jamón ibérico y su pan con tomate de colgar	13,60 €	22,60 €
Queso manchego servido con confitura	7,50 €	11,60 €
Tabla de quesos ibéricos servidos con confitura y frutos secos	13,60 €	22,60 €
Salpicón de marisco	6,50 €	11,25 €
Pan de cristal y tomate de colgar	-	3,80 €

## ENSALADAS

De burrata y tomates cherry con vinagreta de albahaca	17,90 €
De tomate y ventresca de atún y cebolleta tierna	11,00 €
César de pollo marinado y salsa original	11,00 €
De aguacate y langostinos con salsa rosa	12,50 €
Mixta con lechuga, tomate y olivas	9,50 €

## PASTAS

Wok de noodles con bogavante	22,20 €
Espaguetis a la marinera con almejas y gambas	14,50 €
Espaguetis Boloñesa	12,60 €
Espaguetis Carbonara	12,60 €
Macarrones Napolitana	12,60 €
Pappardelle con mozzarella tomates confitados y orégano	13,60 €
Raviolis de setas con gorgonzola y albahaca	14,80 €

## TAPAS CALIENTES

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Patatas bravas	-	8,80 €
Pimientos de Padrón	-	7,70 €
Chips de berenjena y miel de caña	-	7,90 €
Pulpo "a feira" con pimentón de la Vera, aceite y sal	11,90 €	18,90 €
Croquetas de jamón ibérico (4 ud.) con masa suave y cremosa	-	6,50 €
Croquetas de setas (4 ud.) boletus edulis (ceps)	-	6,50 €
Gambas al ajillo en sartén con guindilla de cayena	9,20 €	14,60 €
Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas caseras	8,90 €	12,90 €
Huevos estrellados con espárragos verdes y setas	8,90 €	12,90 €
Calamares a la andaluza	8,10 €	13,40 €
Calamar a la plancha con ajos tiernos	7,80 €	12,50 €
Boquerones fritos con sal negra y ralladura de lima	6,50 €	9,90 €
Fondue de camembert al horno con miel de flores y tostadas	-	15,10 €
Quesadilla de aguacate con salsa chipotle y queso fundido	-	11,90 €
La bomba de "La Barceloneta" rellena de carne picante y especiada	-	6,90 €
Minibocata de calamares y mayonesa de lima	-	6,90 €
Tortilla de patata con cebolla hecha al punto y pan con tomate	-	9,50 €

## ARROCES

Paella tradicional de marisco	21,30 €
Paella del señorito de marisco y pescado ya limpio	22,30 €
Arroz negro de calamar y alioli	19,10 €
Fideuá de marisco	19,10 €
Paella vegetal con verduras de temporada	19,10 €
Paella de 1/2 bogavante	27,90 €

## PESCADOS

Tartar de salmón con aguacate	17,90 €
Salmón en teriyaki con tomates en aceite de sésamo	20,90 €
"Bacallà a la llauna"	22,90 €
Lubina a la espalda con sofrito a la "bilbaína"	24,70 €
Dorada al horno con patatas a lo pobre	22,90 €

## CARNES

Hamburguesa de vacuno completa de carne madurada, salsa BBQ y patatas fritas	16,40 €
Hamburguesa vegana de quinoa, mijo, salsa BBQ y patatas fritas	14,80 €
Steak tartar con tostadas y mantequilla	22,30 €
Entrecot con pimientos del piquillo y patatas fritas	21,20 €
Chuletón de buey con pimientos del piquillo y patatas fritas	42,00 €
Solomillo ibérico con pil-pil de setas y pimientos	21,00 €
Pierna de cabrito al horno con patatas panaderas	32,80 €

## POSTRES

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Crema catalana	-	6 €
Brocheta de fruta con chocolate fundido	-	7 €
Cheesecake con coulis de frutos rojos	5 €	8 €
Torrija con base de crema inglesa	5 €	8 €
Trufas chocolate b/n con sal en escamas y polvo de pistacho	5 €	8 €
Tiramisú	-	8 €

## MENÚ TAPAS DEGUSTACIÓN

Pinchito de pollo  
Ensaladilla rusa  
Pimientos de Padrón  
Calamares a la andaluza  
Media ración de jamón ibérico  
Croquetas de jamón o setas  
Pan de cristal con tomate  
y aceite de oliva

**22,30 €**  
(Precio por persona)

## MENÚ PAELLA

Ensalada La Colosal  
Paella de marisco

**28,70 €**  
(Precio por persona)



## COLD TAPAS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Portion
Natural cockles	-	€16.20
Cantabrian anchovies with bread with tomato and olive oil	-	€ 7.20
Russian salad with tuna belly and olive tapenade	€ 7.50	€ 11.00
Seasoned olives with paprika chives and pickles	-	€ 4.60
Iberian Ham and its bread with tomato and olive oil	€ 13.60	€ 22.60
Manchego cheese served with jam	€ 7.50	€ 11.60
Iberian cheese board served with jam and nuts	€ 13.60	€ 22.60
Seafood cocktail ("salpicón")	€ 6.50	€ 11.25
Catalan bread with tomato and olive oil	-	€ 3.80

## SALADS

Burrata and cherry tomatoes with basil vinaigrette		€ 17.90
Tomato and tuna belly and spring onions		€ 11.00
Marinated chicken Caesar and original sauce		€ 11.00
Avocado and prawns with cocktail sauce		€12.50
Mixed with lettuce, tomato and olives		€ 9.50

## PASTA

Noodles wok with lobster		€ 22.20
Spaghetti alle vongole with clams and prawns		€ 14.50
Spaghetti Bolognesa		€ 12.60
Spaghetti Carbonara		€ 12.60
Neapolitan macaroni		€ 12.60
Pappardelle with mozzarella candied tomatoes and oregano		€ 13.60
Mushroom ravioli with gorgonzola and basil		€ 14.80

## HOT TAPAS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Portion
Authentic bravas potatoes	-	€ 8.80
Padrón peppers	-	€ 7.70
Eggplant and cane honey crispy chips	-	€ 7.90
Octopus "a feira" (Spanish style) with paprika, oil and salt	€ 11.90	€ 18.90
Iberian ham croquettes (4 pc.) with smooth and creamy dough	-	€ 6.50
Mushroom croquettes (4 pc.) boletus edulis	-	€ 6.50
Garlic prawns with cayenne pepper	€ 9.20	€ 14.60
Authentic crashed eggs ("huevos estrellados") with Iberian ham and homemade chips	€ 8.90	€ 12.90
Authentic crashed eggs ("huevos estrellados") with asparagus and mushrooms	€ 8.90	€ 12.90
Andalusian style squid	€ 8.10	€ 13.40
Grilled squid with tender garlic	€ 7.80	€ 12.50
Mediterranean fried anchovies with black salt and lime zest	€ 6.50	€ 9.90
Baked camembert fondue with honey from flowers and its toast	-	€ 15.10
Avocado quesadilla with chipotle sauce and melted cheese	-	€ 11.90
Authentic "Barceloneta Bomb" Stuffed with spicy meat	-	€ 6.90
Minicalamari sandwich and lime mayonnaise	-	€ 6.90
Spanish authentic potato omelette with onions and with its Catalan bread with tomato and olive oil	-	€ 9.50

## PAELLAS

Traditional paella seafood-based		€ 21.30
Paella "of the lord" of seafood and fish already peeled		€ 22.30
Black rice paella of squid and aioli		€ 19.10
Fideuá Seafood-based		€ 19.10
Vegetable paella with seasonal vegetables		€ 19.10
1/2 Lobster paella		€ 27.90

## FISH

Salmon tartare with avocado		€ 17.90
Teriyaki salmon with tomatoes in sesame oil		€ 20.90
Cod Catalan style ("Bacallà a la Llauna")		€ 22.90
Grilled sea bass with garlic Bilbao style stir-fry		€ 24.70
Baked sea bream with gratin potatoes		€ 22.90

## MEATS

Complete beef burger matured meat, BBQ sauce and chips		€ 16.40
Vegan burger with quinoa, millet, BBQ sauce and chips		€ 14.80
Steak tartare with its toast and butter		€ 22.30
Grilled Rib Eye steak with piquillo peppers and homemade fried potatoes		€ 21.20
Grilled T-bone steak with piquillo peppers and homemade fried potatoes		€ 42.00
Iberian sirloin steak (pork) With mushrooms and peppers		€ 21.00
Slow roasted goat leg with baked potatoes with olive oil		€ 32.80

## DESSERTS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Portion
Catalan cream	-	€ 6
Fruit skewer with melted chocolate	-	€ 7
Cheesecake with red fruit coulis	€ 5	€ 8
French toast with English cream base	€ 5	€ 8
Chocolate truffles B/W with salt flakes and pistachio powder	€ 5	€ 8
Tiramisu	-	€ 8

## TASTING MENU TAPAS

Chicken skewer  
Russian salad  
Padrón peppers  
Andalusian style squid  
Half tapa of Iberian ham  
Iberian ham or mushroom croquettes  
Catalan bread with tomato  
and olive oil

**€ 22,30**  
(Price per person)

## MENÚ PAELLA

La Colosal salad  
Spanish traditional  
seafood paella

**€ 28,70**  
(Price per person)

