

TAPES FREDES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Esqueixada de bacallà	-	12,50 €
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 €
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 d'espínacs i ricotta	14,80 €
Pad thai de llagostins	13,95 €

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 €
Nuggets de soja texturitzada amb salsa agredolça		10,30 €
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 €
Bunyols de bacallà	-	6,95 €
Truita de patates amb ceba feta al punt i pa amb tomàquet	-	9,50 €
Musclos thai	-	9,95 €
Cloïsses a la marinera	-	19,95 €

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 €
Arròs caldós de llamàntol	29,95 €

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 €
Graellada de marisc	30,95 €
Sopa de pescadors	13,95 €

CARNS

Hamburguesa de vaca completa de carn madurada, salsa BBQ i patates fregides	16,40 €
Hamburguesa vegana de quinoa, mill, maionesa vegana i xips de moniato	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 €
Costelles de porc ibèric a baixa temperatura	18,95 €

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

Patates braves
Olives macerades
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

25 €
(Preu per persona)

MENÚ ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL

Amanida La Colosal
Arròs caldós de llamàntol

33,95 €
(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
“Esqueixada” de bacalao	-	12,50 €
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 €
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 espinacas y ricotta	14,80 €
Pad thai de langostinos	13,95 €

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 €
Nuggets de soja texturizada con salsa agridulce		10,30 €
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 €
Buñuelos de bacalao	-	6,95 €
Tortilla de patata con cebolla hecha al punto y pan con tomate	-	9,50 €
Mejillones thai	-	9,95 €
Almejas a la marinera	-	19,95 €

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 €
Arroz caldoso de bogavante	29,95 €

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 €
Parrillada de marisco	30,95 €
Sopa de pescadores	13,95 €

CARNES

Hamburguesa de vacuno completa de carne madurada, salsa BBQ y patatas fritas	16,40 €
Hamburguesa vegana de quinoa, mijo, mayonesa vegana y chips de boniato	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 €
Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura	18,95 €

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

Patatas bravas
Olivas maceradas
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

25 €
(Precio por persona)

MENÚ ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

Ensalada La Colosal
Arroz caldoso de bogavante

33,95 €
(Precio por persona)



COLD TAPAS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Portion
Marinated codfish ("Esqueixada")	-	€12,50
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
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
Spinach ricotta ravioli	€ 14.80
Prawn Pad Thai	€ 13,95

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
Textured soy nuggets with sweet and sour sauce		€ 10,30
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
Cod fritters	-	€ 6.95
Spanish authentic potato omelette with onions and with its Catalan bread with tomato and olive oil	-	€ 9.50
Thai mussels	-	€ 9.95
Clams marinara	-	€ 19.95

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
Lobster brothy rice	€ 29,95

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
Mixed seafood grill	€ 30,95
Fisherman's soup	€ 13,95

MEATS

Complete beef burger matured meat, BBQ sauce and chips	€ 16.40
Vegan burger with quinoa, millet, vegan mayonnaise and sweet potato 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
Iberian pork ribs at low temperature	€ 18,95

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

Authentic bravas potatoes
Seasoned olives
Russian salad
Padrón peppers
Andalusian style squid
Half tapa of Iberian ham
Iberian ham or mushroom croquettes
Catalan bread with tomato
and olive oil

€ 25
(Price per person)

LOBSTER RICE MENU

La Colosal salad
Lobster brothy rice

€ 33,95
(Price per person)

One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well. VIRGINIA WOOLF

Prices with VAT included
Terrace supplement 10%

