



*Приходя к нам, помните две вещи: «все, что случается в БАРСЛОНА» остается в БАРСЛОНА» и «все, что вы сказали бармену или официанту, будет использовано в вашу пользу и принесет вам счастье».*

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### СТАРТЫ

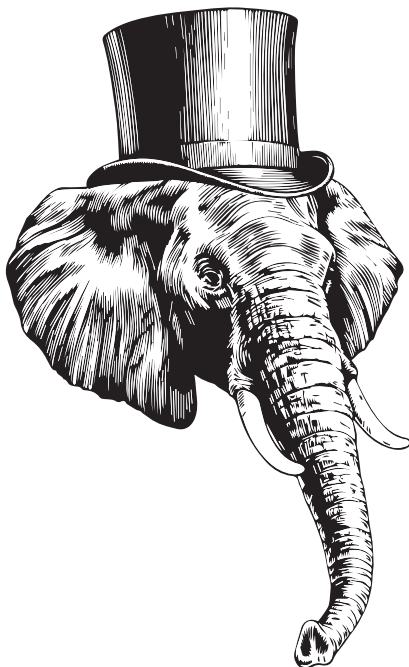
|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Сыровяленый окорок хамон        | 430 |
| Сыровяленая колбаса фуэт        | 320 |
| Пикантная колбаса чоризо        | 250 |
| Ассорти оливок                  | 390 |
| Овечий сыр семикурадо           | 350 |
| Сыр с голубой плесенью кабралес | 280 |
| Сыр твёрдый пармезан            | 360 |
| Чиабатта с мякотью томатов      | 250 |

Испанское плато **1500**  
(сыр: кабралес, семикурадо, мясо: фуэт, чоризо, оливки, бриошь, тортилья, вяленые томаты)

### ТАПАС

|  |     |
|--|-----|
| Дыня с хамоном   | 350 |
| Тартар из форели с гуакамоле                                   | 650 |
| Запеченый перец с брынзой                                      | 350 |
| Паштет из куриной печени<br>с красным вином и вишней           | 370 |
| Карпаччо из говядины<br>с трюфельным айоли и тертым пармезаном | 470 |
| Тартар из говядины с айоли и гарум                             | 550 |
| Глазированные гребешки<br>в апельсиновом соусе                 | 680 |

Пивное плато **1500**  
(рёбра BBQ, крылья свит чили, картофель по-каталонски, крокеты, луковые кольца)



### ГОРЯЧИЕ ТАПАС

|  |     |
|--|-----|
| Куриный попкорн  | 330 |
| Культовые гренки барслона                              | 360 |
| Картофель по-каталонски                                | 260 |
| Кальмар с тимьяном по-галиссийски                      | 340 |
| Взрывные креветки<br>с халапеньо / без халапеньо       | 650 |
| Куриные крылышки свит чили                             | 630 |
| Запеченый камамбер<br>с розмарином и инжирным вареньем | 730 |

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Для компании от 8 человек в счет включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.

## ПИНЧОС

*#Всё по испански!*

|                                  |     |                                    |     |
|----------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Чоризо, запеченый перец, брынза  | 190 | Ростбиф, пармезан, вителло тоннато | 220 |
| Тартар из говядины, вишня, айоли | 190 | Форель шеф-посола с брынзой        | 220 |
| Куриное филе, кесо кон крема     | 190 | Кальмар-гриль, сальса, каперсы     | 220 |
| Креветка-гриль с апельсином      | 190 | Тартар из тунца с мохо верде       | 220 |
| Груша с горгонзолой и инжиром    | 190 | Гуакамоле с маринованными черри    | 220 |
| Камамбер с вялеными томатами     | 190 | Хамон и мякоть томатов             | 220 |

*#Барселона*

## САЛАТЫ

|   |     |
|---|-----|
| Салат с креветками-гриль, авокадо и черри           | 560 |
| Салат с ростбифом, овощами и альмагроте             | 520 |
| Салат с курицей, пармезаном и крутонами из чабатты  | 450 |
| Салат с томатами, печеным перцем и кремом из брынзы | 490 |

## БОКАДИЛЬОС

|  |     |
|--|-----|
| Куриное филе с моцареллой, паприкой, шампиньонами и шпинатом             | 510 |
| Межреберное мясо свинины с черемшой, маринованным огурцом и луком криспи | 520 |
| Ростбиф с трюфельным айоли, каперсами и огурцом                          | 490 |

+ фри 200

+ халापеньо 50

*#Слон в шоке*

## СУПЫ

|   |     |
|---|-----|
| Гаспачо с гребешком, клубникой и кремом из брынзы | 590 |
| Гаспачо сальморехо с хамоном и яйцом              | 530 |
| Де пойо с копченым куриным филе и птитимом        | 490 |
| Пучеро с говядиной, картофелем и кинзой           | 460 |

*#А ещё мы вымоем за вас посуду*

# ПАЭЛЬЯ на двоих

|  |      |
|--|------|
| Паэлья с морепродуктами, рисом арборио, шафраном и овощами     | 1700 |
| Валенсийская паэлья со стейком фланк, халапеньо и соусом айоли | 1600 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |     |
|---|-----|
| Мясной пирог эмпа나다<br><small>с маскарпоне и петрушкой</small>              | 450 |
| Сырный пирог эмпа나다<br><small>с томатами и альмагроте</small>               | 410 |
| Кальмар с картофелем стоун<br><small>оливками и соусом сальса</small>       | 570 |
| Треска с птитимом<br><small>каперсами и соусом песто</small>                | 640 |
| Утиная грудка в медовом соусе<br><small>с пастой орзо с томатами</small>    | 720 |
| Свинные рёбра су-вид<br><small>с картофелем по-каталонски</small>           | 820 |
| Фланк стейк<br><small>в устричном соусе с коул слоу</small>                 | 970 |
| Томленая говядина<br><small>с пюре и мясным соусом</small>                  | 780 |
| Глазированные гребешки<br><small>с пастой птитим и устричным соусом</small> | 740 |

## ДЕСЕРТЫ

|  |     |
|--|-----|
| Трес лечес с фисташкой<br><small>и сливочным кремом</small>          | 390 |
| Наполеон с ягодами<br><small>сырным кремом и лаймовым соусом</small> | 410 |
| Чуррос с шоколадом<br><small>мороженым и вишней</small>              | 370 |
| Опаленный баскский чизкейк<br><small>с вареньем из киви</small>      | 360 |



*Мы полюбили тапас, хамон и паэлью всем сердцем. Еще до того, как это стало мейнстримом. Для нас культура испанской еды это не только гастрономические традиции каталонцев — множество видов «тапас» (небольшие закуски, которые подаются гостям в заведениях Каталонии), ароматная паэлья и тонкие слайсы хамона. Не менее важны и другие составляющие.*

*Это и соответствующий интерьер, антиквариат и спортивные трансляции на большом экране, и, что самое главное — душевная атмосфера, свобода и харизма.*



ИНФА ПРО НАС



КОПИ С НАМИ

## #BARSLONAFAMILY

*Это не просто хэштег. Это жизнь. Это семья. Это люди.  
Это атмосфера дружбы, равенства и братства.  
Мы все вместе горим на вечеринках, отмечаем праздники  
и устраиваем душевные посиделки.*

*Присоединяйтесь!*

### ФЛАГМАНСКИЕ БАРЫ СПБ

Рубинштейна 26  
900-01-12

Большая Конюшенная 1  
900-01-13

### КОРНЕРЫ

#### СПБ

ТРК СитиМолл, Коломяжский проспект 17,  
211, к.2, 2 этаж  
900-01-19

#### МСК

ТРК Европолис, просп. Мира  
4 этаж  
+7(926)4689969