

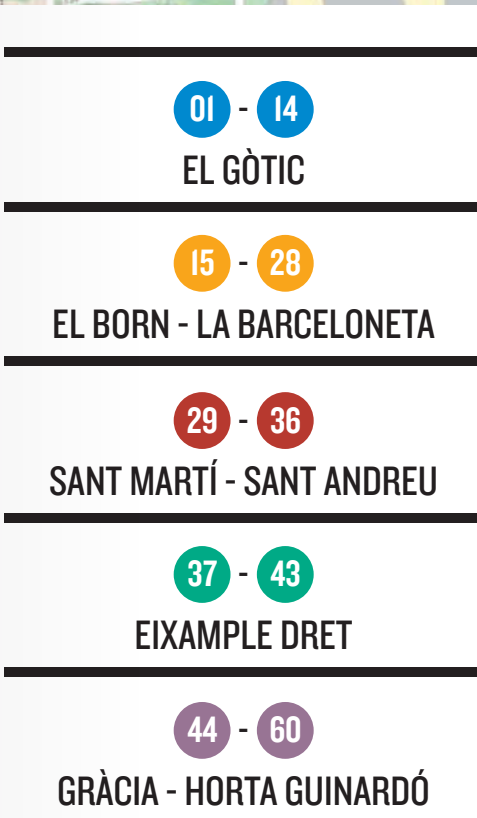


Si trobes aquest logo a l'establiment podràs pagar amb el teu mòbil i és el primer cop que l'utilitzes. Zapper et convida a la primera tapa i quinto Estrella Damm gratis!

If you find this logo at the bar or restaurant, you can pay with your mobile, and if it's the first time you use it, get your first tapa with small Estrella Damm beer free with Zapper!

zapper™

*si ja ets usuari gaudirà de la tapa i Estrella a 2€ (màx 10)
if you are already a user, get your tapa and Estrella beer for €2 (max10)



NOVA EDICIÓ

DE L'11 AL 21 DE JUNY

DE TAPES PER

BCN

TAPA & QUINTO O CANYA 2,50

07 INFORMAL BY MARC GARCÉS De la Plata, 4 T. 931 691 869 MAPA A3	TATAKI DE TONYINA VERMELLA A LA GRAELLA DE CARBÓ Tatakí de tonyina vermella acompanyat d'una salsa feta amb el suc de les espinacs, soja i un toc fumat, juntament amb una picada de tomàquet, gíngebre i wasabi. CHARCOAL GRILLED BLUEFIN TUNA TATAKI Bluefin tuna tatakí in its natural juices and soya with a hint of smoke and tomato picadillo (a traditional andalusian soup) with ginger and wasabi.	16 CABALLA CANALLA Plaça del Poeta Boscó, 1 (Mercat de la Barceloneta) MAPA B3	BACALLÀ A LA CATALANA Bacallà en niu d'espinacs i mussolina d'all. CATALAN STYLE COD Cod served on a bed of spinach and garlic mousseline.	25 NERVIÓN Princesa, 2 T. 933 152 103 MAPA A3	ARRÒS AMB PEIX Cassolaeta d'arròs fornejat amb peix i marisc. RICE WITH FISH Pot of rice cooked with fish and shellfish.	34 PINKO PANKO Dos de Maig, 256, Local 3 MAPA C2	GOLAFRE Fusió de textures amb ceba, pebrot, espinacs... que, en conjunt, formen una explosió de sabors. GOLAFRE A fusion of textures that form an explosion of tastes through a combination of onion, pepper and spinach.	43 YOI YOI UDON Av. Diagonal, 383 T. 931 249 701 MAPA A2	TAKOYAKI Bolet de pop amb salsa ekonomí i decoració de katsubushi. TAKOYAKI Mushroom with ekonomí sauce and decorated with katsubushi.	52 LA LLAR DE FOC Ramón y Cajal, 13 T. 932 841 025 MAPA B1	PINTXO NAVARRÉS AMB UN TOC MALLORQUÍ Pa torrat amb crema de sobrassada, formatge brie, un tros de xistorra a la brasa i coronat amb una oliva i salsa d'oliva. NAVARRAN PINCHO WITH A MALLORCAN TOUCH A pincho with cream of sobrassada, on toasted bread, with brie cheese and a piece of grilled chistorra sausage, topped with an olive and olive sauce.		
08 LA TAVERNETA Francesc Pujols, 3 T. 933 025 529 MAPA A2	PATATES EMMASCARADES Patata bullida i pelada barrejada amb cansalada i botifarra negra sobre una llesca de pa torrat. MASHED POTATOES Mashed potato mixed with bacon and blood sausage, served on toasted bread.	17 CAN RAMONET Maquinista, 17 MAPA B3	OU A LA ROMANA, AMB LLENTIES I BOTIFARRA NEGRA Ou a la romana, amb llenties i botifarra negra. POACHED EGG WITH LENTILS AND BLOOD SAUSAGE Poached egg with lentils and blood sausage.	26 SANTA MARIA DEL MAR (RELOJ) Plaça de Santa Maria, 41 T. 933 190 167 MAPA A3	CEBICHE DE PEIX I MARISC Cebiche de peix i marisc. FISH AND SHELLFISH CEBICHE Fish and shellfish ceviche.	35 SABOR MUDÉJAR Narcís Roca, 9 L-2 T. 933 560 717 MAPA D3	BALSA AMB "UNTICO" D'ALBARRACÍN, BLOC D'ALBERGÍNIA A LA PLANXA I TEMPESTA D'ENCENALLS DE PERNIL DE TEROL I ORENGA. Llesca de pa untada amb formatge cremós, amb albergínia a la planxa, encenalls de pernil, orenga i un toc de gratinat. "BALSA" WITH ALBARRACIN "UNTICO" CHEESE, A BLOCK OF GRILLED AUBERGINE AND A SPRINKLING OF TERUEL HAM SHAVINGS AND OREGANO. A slice of bread spread with cream cheese, with grilled aubergine topped with ham and oregano shavings with a touch of grated cheese.	44 AMÉLIE RESTAURANT Plaça de la Vila de Gràcia, 11 MAPA A1	BARQUETA DE SEITÓ Tires d'enciam amb oli de pebrot, seitó, pebrot vermell i oliva farcida. WHITE ANCHOVY BOATS Shavings of lettuce with pepper oil, with white anchovy, red pepper and stuffed olive.	53 LA LLAVOR DELS ORÍGENS Ramón y Cajal, 12 T. 933 152 497 MAPA B1	VERAT EN ESCABETX DE TARONJA Verat en escabetx de taronja. MACKEREL IN BRINE OF ORANGE Mackerel in brine of orange.		
09 LE BOUCHON Lledó, 7 MAPA A3	ENSALADILLA TRADICIONAL AMB TXANGURRO Amanida tradicional amb txangurro. TRADITIONAL CRAB SALAD Traditional crab salad.	18 EL BORN BAR CAFÉ Passeig del Born, 26 T. 933 195 333 MAPA B3	CRESTA A ELECCIÓ Empanadas argentines al forn de diferents gustos. EMPANADA OF YOUR CHOICE Different flavoured oven baked argentinian empanadas.	27 UDON BORN Princesa, 23 T. 933 105 969 MAPA A3	WAGYU KOROKE Croqueta japonesa de carn de wagyu arrebossada amb panko. WAGYU KOROKE Japanese croquette filled with wagyu meat in panko breadcrumbs.	36 TXAPELDUN EGARRI Passeig Fabra i Puig, 159 T. 933 529 101 MAPA D1	TOMÀQUET TXAPELDUN Fals tomàquet farcit de verdures caramel·litzades, amb pernil d'ànec i reducció de vermut casolà. CHAMPION TOMATO False tomato stuffed with caramelised vegetables with duck ham and a home-made vermouth reduction.	45 CAFÉ DEL SOL Plaça del Sol, 16 MAPA A1	MIGABITAS Migas de la iaia Conxita amb faves a la catalana, menta i pernil cruïent. MIGABITAS Granny's migas (a traditional spanish dish made with garlic, leftover bread and olive oil) with catalan style beans, mint and crispy ham.	54 LLIMA FOOD T. 934 617 284 MAPA A1	CUA DE TORO A LA CORDOVESA Carn melosa i suau, acompanyada d'una salsa exquisida de vi de Jerez, i cuinada a foc lent a l'estil cordovès. CORDOBAN BULLS TAIL Soft meat that melts on the palate, accompanied by an exquisite Jerez sherry sauce. Cooked at low heat, cordoban style.		
01 AGÜELO 013 Avinyó, 37 T. 933 102 325 MAPA A3	PINTXO DE SALMÓ MARINAT Dau de salmó marinat, amb cirerol kumato i ou de guatlla amb salsa d'anet. MARINATED SALMON CUBE PINCHO Cube of marinated salmon, with kumato cherry tomatoes and quail egg in dill sauce.	10 LES QUINZE NITS Passatge Madoz, 5 T. 933 173 075 MAPA A3	FISH AND CHIPS 2015 Patata farcida de peix i beixamel, arrebossada i fregida, servida amb una maionesa d'ous. FISH AND CHIPS 2015 Fried and battered olot-style potato stuffed with fish and bechamel. Served with egg mayonnaise.	19 EL NOU RAMONET Carbonell, 5 MAPA B3	ROVELL D'OU AMB PURÉ DE PATATES, OLI DE TÓFONA I CAFÉ Rovell d'ou amb puré de patates, oli de tòfona i café. EGG YOLK SERVED WITH POTATO PURÉE WITH TRUFFLE OIL AND COFFEE Egg yolk served with potato purée with truffle oil and coffee.	28 XADOR Argenteria, 61 MAPA A3	LA BRAVA Patata farcida de xistorra amb salsa brava casolana i formatge gratinat. LA BRAVA Potato stuffed with chistorra sausage, potato with the house "brava" sauce (a spicy tomato sauce) with cheese grated on the top.	37 A GIANNI València, 350 T. 934 586 269 MAPA B2	PARMIGIANA D'ALBERGÍNIES Capes d'albergínia amb mozzarella Fior di latte, salsa de tomàquet, alfàbrega i parmigiano reggiano. AUBERGINE PARMIGIANA Layers of aubergines with fior di latte mozzarella, tomato sauce, basil and parmigiano reggiano cheese.	46 CASA FAUSTO Funoses-Llussà, 2 MAPA B1	BROQUETA DE MOZZARELLA AMB TOMÀQUET CIREROL MACERAT EN ALFÀBREGA Broqueta de mozzarella amb tomàquet cirerol macerat en alfàbrega i oliva de kalamata. MOZZARELLA BROCHETTE WITH CHERRY TOMATOES MARINATED IN BASIL Mozzarella brochette with cherry tomatoes, marinated in basil and kalamata olives.	55 PIRINEUS 1935 Baileñ, 244 MAPA B1	EL SERRANITO GOURMET Entrepà de pa casolà amb cinta de llom a la planxa, pebrots verds fregits i un tall de pernil serrà a la planxa. GOURMET SERRANITO TAPA Grilled loin topped with fried green peppers and a slice of grilled serrano ham, served with homemade mollete bread.
02 CALA DEL VERMUT Magdalenes, 12 T. 933 188 996 MAPA A2	BROQUETA MEDITERRÀNIA AMB MAIONESA DE CÍTRICS Broqueta mediterrània amb maionesa de cítrics. MEDITERRANEAN BROCHETTE IN CITRUS MAYONNAISE Mediterranean brochette in citrus mayonnaise.	11 PALOSANTO Avinyó, 30 MAPA A3	BOMBA DE CUA DE BOU Bomba de patata farcida amb 90 g d'estofat de bou i acompanyada de salsa brava picant. BALL OF MASHED POTATO IN BREADCRUMBS STUFFED WITH BULLS TAIL MEAT Ball of mashed potato and bull stew (90 gr) with spicy brava sauce.	20 EL RELOJ Via Laietana, 40 T. 932 682 112 MAPA A2	PINTXO DE MELÓS IBÈRIC MARINAT Pintxo de melós ibèric marinat. MARINATED TENDER PORK LOIN PINCHO Marinated tender pork loin pincho.	29 CASA ALIAGA Llacuna, 154 T. 933 209 494 MAPA C2	FALS CANELÓ DE PEÜ DE PORC AMB CEPES I TÓFONA BLANCA Caneló de peü de porc amb ceps, suc de cocció i beixamel de nyameres amb tòfona blanca. PORK CANELLONI WITH MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE Pork canelloni with mushrooms, in its juice and artichoke bechamel, with white truffle.	38 BAR LEPANTO Lepant, 293 MAPA B2	PEBROT DEL PIQUILLO FARCIT DE POLLASTRE ESCABETXAT Pebrot del piquillo farcit de pollastre en escabetx. PIQUILLO PEPPER FILLED WITH CHICKEN IN BRINE Piquillo pepper filled with chicken in brine.	47 CASAJUANA Sant Antoni M^a Claret, 27 T. 934 591 779 MAPA B2	NEM DE CARPACCIO DE VEDELLA, RUCA I PARMESÀ Nem de carpaccio de vedella, ruca i parmesà. CARPACCIO ROLL WITH VEAL, ROCKET LEAF AND PARMESAN Carpaccio roll with veal, rocket leaf and parmesan.	56 SMS DELÍCIES Astúries, 33 T. 932 179 547 MAPA A1	EL TRIBUT MEDITERRANI Gamba embolicada amb cansalada ibèrica sobre una tendra llesca de pa amb tomàquet i oli d'oliva, amb cruïent d'alguès i reducció de Pedro Ximénez. TRIBUTE TO THE MEDITERRANEAN Grilled loin topped with fried green peppers on honeycomb bread doused in olive oil and tomato, topped with crunchy seaweed powder and Pedro Ximenez reduction.
03 CAPORAL Escudellers, 5 MAPA A3	TRICOLOR Brandada de bacallà, tomàquet sec, julivert i pa torrat. TRICOLOR Salt cod brandade, sun dried tomato, parsley and toasted bread.	12 PATAPAS Plaça de Sant Josep Oriol, 2 MAPA A2	HOLI CHICKEN Fajita farcida de pollastre, formatge fresc, espècies, ruca i fruita seca. HOLI CHICKEN Fajita wrap containing chicken, fresh cheese, spices, rocket leaf and dried fruit.	21 ESTACIÓ DE FRANÇA Av. Marquès d'Argenterà, 6-20 T. 932 955 329 MAPA B3	TORRADÀ MAR I TERRA Torradeta amb bacallà a l'estil pil-pil, crema de pèsols, pebrot del piquillo i gamba. SEA AND EARTH TOASTED FLATBREAD Toast with pil-pil style cod with cream of peas, piquillo pepper and shrimp.	30 CASINO DE BARCELONA Marina, 19-21 T. 932 257 676 MAPA B3	CILINDRE DE CECINA FARCIT DE FORMATGE I NOUS Cilindre de cecina farcit de formatge i nous amb codony, compota de poma i oli de fruita seca. CURED MEAT CYLINDER STUFFED WITH CHEESE AND NUTS Cured meat cylinder stuffed with cheese and nuts with quince, apple preserve and oil of dried fruits.	39 BAR VENEZIA Gran Via de les Corts Catalanes, 667 MAPA B2	PATATES AMB MOUSSE DE FOIE I MADUIXOT Patates saltades amb mousse de foie i làmines de maduixot amb vinagre i sucre. POTATOES SERVED WITH FOIE MOUSSE AND STRAWBERRY Potatoes sauteed with foie mousse and slices of strawberry with vinegar and sugar.	48 EL BODEGÓN (DAMM) Torrent de l'Olla, 38 MAPA A2	TORRADÀ AMB PERNIL I SALMOREJO Torrada de panet tendre d'Antequera (mollete) amb pernil i salmorejo. TOAST SERVED WITH HAM AND SALMOREJO Toast (made with mollete bread from Antequera) served with ham and salmorejo.	57 SOL DE NIT Plaça del Sol, 9-10 MAPA A1	FINGER Formatge de cabra cruïent amb salsa blanca i melmelada casolana de nectarina. FINGER Crispy goat's cheese with white sauce and home-made nectarine marmalade.
04 EDELMANN Portal de l'Àngel, 6 T. 933 191 819 MAPA A2	PINTXO DE LACÓ ROSTIT AMB BOTIFARRA Pintxo de lacó rostit amb botifarra sobre pa torrat. ROAST PORK AND BUTIFARRA PINCHO Roast pork and butifarra pincho on toasted bread.	13 PIRINEUS Duran i Bas, 3 T. 933 021 587 MAPA A2	BROQUETA DE XAMPINYONS AMB GAMBES Broqueta de xampinyons a la planxa i gambes pelades sobre un llibt de patates palla. MUSHROOM AND SHRIMP BRUSCHETTE Grilled mushrooms served on a brochette with peeled shrimps, on a bed of straw potatoes.	22 LA PIZZA DEL BORN Passeig del Born, 22 T. 933 106 246 MAPA B3	PORCIÓ DE PIZZA A ESCOLLIR Tros de pizza a l'estil argentí a elecció. SLICE OF PIZZA OF YOUR CHOICE Slice of argentinian style pizza of your choice.	31 COMPANYS Pere IV, 185 MAPA C2	ALETES DE POLLASTRE A LA CERVESA Aletes de pollastre marinades amb cervesa Damm i fregides a temperatura mitjana amb oli de farigola. MINI FOUNTAIN OF CRUNCHY CHICKEN WINGS IN BEER Chicken wings marinated with Damm beer and fried at medium heat with thyme oil.	40 CERVERERIA D'OR València, 263 T. 932 701 018 MAPA A2	BROQUETA DE PATATES BÀRBARES Broqueta de patates i xorricet picant. "BÀRBARAS" POTATO BROCHETTE Brochette with potatoes and spicy chorizo.	49 EL PORQUET Indústria, 46 MAPA B2	EL SECRET DE LA GUATLLA Ou de guatl·la amb patates palla i encenalls de pernil. LA GUATLLA SECRET Quails egg with straw potatoes and shavings of ham.	58 TAVERNA CARLITOS Gran de Gràcia, 57 MAPA A1	ENSALADA D'IBÈRICS Ensalada russa amb embotits ibèrics. IBERIAN SALAD Russian potato salad with iberian meats.
05 GLORIA Plaça de Ramon Berenguer, 2 T. 933 101 211 MAPA A2	XAMFAINA IBÈRICA Picada de carn de porc i verdures amb tomàquet fregit. IBERIAN CHANFAINA Minced pork and vegetables with pureed tomato sauce.	14 TAVERNA DEL BISBE Av. de la Catedral, 6-8 T. 933 191 819 MAPA A2	CEBICHE DE MUSCLOS Cebiche de musclos sobre bloc de patata. MUSSEL CEBICHE Mussel cebiche on a potato taco.	23 MANOLETE Passeig d'Isabel II, 2 T. 932 809 315 MAPA A3	SALMOREJO CORDOVÈS Salmorejo cordovès amb ametlles. CORDOBAN SALMOREJO (COLD SOUP COMPRISING OF TOMATO, BREAD, OIL AND VINEGAR) Cordoban salmorejo with almonds.	32 DANIEL CAFÉ RESTAURANT Av. Diagonal, 177 T. 935 579 898 MAPA C2	AMANIDA D'ARRÒS DEL PESCADOR A LA PAELLA Amanida d'arròs amb marisc servida en una minipaella. FISHERMAN'S RICE SALAD PAELLA Served in a small paella pain, seasoned rice with shellfish.	41 EL CAFÉ DE LA PEDRERA Passeig de Gràcia, 92 T. 934 880 176 MAPA A2	CANAPÉ DE PELL DE POLLASTRE Pell de pollastre cruïent, aleta de pollastre fregida a baixa temperatura i salsa kimchi. CHICKEN SKIN CANAPÉ Crispy chicken skin, chicken wing cooked at low temperature, kimchi sauce.	50 JOALI Plaça del Sol, 7 MAPA A1	DE LA TERRA Llesca de pa amb crema de mongetes, botifarra de pagès i allioli. FROM THE EARTH Bread with cream of haricot beans, peasant's sausage and garlic mayonnaise sauce.	59 VALL Plaça de Rovira i Trias, 2 MAPA B1	CASSOLETA DE CALAMARS AMB CEBÀ Calamars trossejats amb ceba, vi negre i oli d'oliva. POT OF SQUID COOKED WITH ONIONS Sliced squid with spring onions, red wine and olive oil.
06 H3 Via Laietana, 45 T. 933 186 392 MAPA A2	BARQUETA DE PIQUILLO Pebrot del piquillo farcit d'embotits amb salsa agredolça. PIQUILLO PEPPER CANAPÉ Piquillo pepper stuffed with sausages served with sweet and sour sauce.	15 DURÓ BAR Caputxès, 6 T. 935 332 101 MAPA A3	MELÓS DE VEDELLA Rotllo premnat de galta de vedella guisada, amb fruita seca i salsa del suc de cocció, oli de tòfona i perles d'oli d'oliva. TENDER VEAL Roll of stewed veal cheeks with dried fruits, accompanied by a reduction made from the juice of the meat, with truffle oil and droplets of olive oil.	24 NAVIA Comerc, 93 T. 932 684 810 MAPA B3	PINTXO DE LLOM FRESC AMB PATATA I SALSA DE PEBRE VERD Pintxo de rodanxes de llom i de patata banyat amb salsa de pebre verd. FRESH LOIN PINCHO WITH POTATO AND GREEN PEPPER SAUCE A pincho with alternate slices of loin and potato doused in green pepper sauce.	33 L'ESCAMARLÀ Passeig Marítim del Bogatell, 40 MAPA C3	CALAMARS A LA BARBACOA AMB SALSA D'ESTRELLA DAMM Cassolaeta de calamars cuits en barbacoa Jospser i salsa feta amb cervesa Estrella Damm. BARBEQUEUED SQUID WITH "ESTRELLA DAMM" SAUCE Pot of squid cooked on a jospser barbeque, with sauce made from Estrella Damm beer.	42 INSÒLITA GEA Sant Antoni Maria Claret, 216-220 T. 934 335 761 MAPA C2	ROTLLA MEDITERRANI Rotllo d'albergínia farcit de pebrot escalivat i mozzarella, i cobert amb la nostra salsa romesco. MEDITERRANEAN PARCEL Roll of aubergine stuffed with roast pepper and mozzarella, covered with our romesco sauce.	51 KOPES BAR Virtut, 11 MAPA A1	DIVÍ Llesca de pa, truita de patata i xorricó amb un toc picant. FRI Bread, spanish omelette and chorizo with a touch of spice.	60 VERMUTERIA LOU Escolai, 9 T. 932 855 421 MAPA B1	FLOR DE BACÓ AMB EMPANADA VEGETAL Empanada de pasta de full farcida de verdures i bacó amb ou. BACON FLOWER WITH A VEGETABLE EMPANADA Pastry empanada filled with vegetables and bacon with egg.