

EL RESTAURANT
A la Barceloneta
Des del 1992



Litoral

gre croquetes de la casa al Litoral arros melós, pasta, croquetes verdurales calates braves de la c
guado flobarro daurada trobaràs una entrecot scpa de pescadors cuquet de rap anromescat arros e
les sortit de formatges excel lent cuina amb els més frescos ingredients pernil iberic de glà muscul
rn, a la planxa a la sa mediterrània peña de verdres arros melós de peix de roca, gambas
és petits de la casa per relaxar-se calamars a la romana 180gr d'hamburguesa de bou ne
e gambas, sepia amb bones vistes esparroca verda 200gr d'entranya de bou negre c
es del cantàbric al passeig de la amb pa amb tomaquet cloïsses fines en salsa verd
a amb tompaquet Barceloneta, peix fregit de la costa musclos de roca al vapor pa
lors gintònics i gaudir amb la per pendre a la terrassa arros melós pasta croq
a la sidra amb nostra carta pebrots del padró assortiment de fregits bo
olla de verdurees d'arrossos, i arros melós de peix de roca gambas fresca
lluç a la plan paelles, peixos pollastre assortiment de formatges perni
a porros i alls i carns, marisc, tendres paella marinera arros negre llo
s melós de entrants i delicioses peix de roca gambas frescas i cloï
a la planxa postres casolanes, pit de pollastre pels més petits de la
o patates Tot per gaudir d'una nyoquis a la marinera rissoto de ga
a bacallà bona estona amb els gratinat de musewlina amb all i oli i
màquet amics a la nostra terrassa cloïsses fines en salsa verda a
mostassa amb un bon còctel, al pebre pa de coca amb tomàque
mostassa Benvinguts a casa! calamars a la romana 180gr d'hambu



ENTRANTES

Entrants Staters

CHIPIRONES SALTEADOS CON CEBOLLA Y JAMÓN AL BRANDY <i>Calamarsons saltats amb ceba i pernil al brandy</i> Baby squid sauteed with onion and ham brandy style	15.75€
CALAMARES A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL <i>Calamars a la plancha amb all i julivert</i> Grilled squid with garlic and parley oil	13.75€
TORTILLA DE ATÚN GRATINADA CON QUESO <i>Seitons en Truita de tonyina gratinada amb formatge</i> Tuna omelette grilled with grilled cheese	10.75€
ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO BRIE <i>Espàrrecs verds amb formatge brie</i> Green asparagus with brie cheese	13.50€
MEJILLONES AL VAPOR <i>Musclos al vapor</i> Steamed muscles	9.95€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE <i>Anchoas del cantàbric amb pa amb tomàquet</i> Cantabric anchovies and bread with tomatoe	13.55€
BOQUERONES EN VINAGRE <i>Seitons en vinagre</i> Anchovies marinated in vinegar	12.15€

ENSALADAS

Amanides Salads

ESPÁRRAGOS "COJONUDOS" CON CRUJIENTE DE JAMÓN <i>Espàrrecs "cojonudos" amb cruixent de pernil</i> White asparagus with crunchy ham	12.75€
ENSALADA VERDE <i>Amanida verda</i> Green salad	7.85€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA <i>Amanida de formatge de cabra</i> Goat-cheese salad	13.10€
ENSALADA DE PULPO CON VINAGRETA DE LENTEJAS <i>Amanida de pop amb vinagreta de llenties</i> Octopus salad with lentils vinaigrette	15.10€
ENSALADA DE ARROZ CON PIMIENTO MORRÓN, HUEVO DURO Y ANCHOAS <i>Amanida d'arròs amb pebrot morrón, ou dur i anchoes</i> Rice salad with red confited pepper, boiled egg and anchovies	12.75€
MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO, QUESO FRESCO Y HUEVO DURO, VINA- GRETA DE MANZANA <i>Mil fulls de salmó fumat amb formatge fresc, ou dur i vingreta de poma</i> Salmon and fresh-cheese salad, hard egg and apple vinaigrette	15.50€
CARPACCIO DE CALABACÍN Y TOMATE CON VINAGRETA DE SOJA Y QUESO MANCHEGO <i>Carpaccio de carbassó i tomaquet amb vinagreta de soia i formatge manxec</i> Zucchini and tomatoe Carpaccio with soy vinaigrette and dry cheese	11.50€

ARROCES

Arrossos Rices

ARROZ MELOSO DE PESCADO, GAMBAS Y ALMEJAS <i>Arròs melós de peix, gambes i cloïses</i> Melow fish, clams and prawns rice	21.95€
PAELLA MARINERA <i>Paella marinera</i> Sea-food paella	13.95€
PAELLA MIXTA <i>Paella mixta</i> Chicken and sea-food paella	13.95€
PAELLA DE VERDURAS <i>Paella de verdures</i> Vegetable paella	13.50€
RISSOTTO DE GAMBITAS Y ESPÁRRAGOS <i>Rissotto de gambetes i esparces verds</i> Prawns and green asparagus rissotto	22.50€
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALCACHOFAS <i>Arròs negre amb calamarsons i carxofes</i> Black rice with baby squids and artichokes	16.95€
FIDEUÀ <i>Fideuà</i> Noodles paella	13.95€
FIDEUÀ NEGRA <i>Fideuà negra</i> Black noodles paella	13.95€

*IVA INCLUIDO EN EL PRECIO
*IVA inclòs en el preu
*VAT included in the price



CARNES

Carns Meat

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA <i>Filet de vedella a la planxa</i> Grilled beef sirloin	22.95€
ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PLANCHA <i>Entrecot de vedella a la planxa</i> Grilled beef-steak	18.95€
HAMBURGUESA DE BUEY DE WAGYÚ <i>Hamburguesa de bou de Wagýú</i> Wagýú ox burger	14.95€
ENTRAÑA DE BUEY DE WAGYÚ <i>Entraña de bou de Wagýú</i> Wagýú ox core	25.50€
PECHUGA DE POLLO CON PATATA PAJA <i>Pit de pollastre amb patates palla</i> Chicken breast with thin French fries	13.95€

PESCADOS

Peixos FISH

LUBINA A LA PLANCHA O A LA SAL <i>Llobarro a la planxa o a la sal</i> Seabass grilled or salt cooked	18.95€
RAPE A LA PLANCHA <i>Rap a la planxa</i> Grilled monkfish	19.75€
RODABALLO A LA PLANCHA <i>Turbot a la planxa</i> Grilled turbot	21.95€
DORADA A LA PLANCHA O A LA SAL <i>Orada a la planxa o a la sal</i> Grilled gilt-head	18.95€
MERLUZA A LA PLANCHA <i>Lluç a la planxa</i> Grilled hake	17.95€
LENGUADO A LA PLANCHA <i>Llenguado a la planxa</i> Grilled sole	19.95€

DEL MAR

de la mar The sea

MARISCADA (SURTIDO DE CONCHAS, GAMBAS, LANGOSTINOS, CIGALAS, ½ BOGAVANTE) <i>Mariscada (assortiment de closques, gambes, llagostins, cigales, ½ llamàntol)</i> Mariscada (assortment of clams, prawns, shrimps, crayfish, ½ lobster)	65€
PARRILLADA (SURTIDO DE CONCHAS, GAMBAS, LANGOSTINOS, CIGALAS, RAPE Y MERLUZA) <i>Parrillada (assortiment de closques, gambes, llagostins, cigales, rap i lluç)</i> Parrillada (assortment of clams, prawns, shrimps, crayfish, monkfish and hake)	65€

RACIONES

Racions Rations

BERBERECHOS AL VAPOR <i>Escopinyes al vapor</i> Steamed cocales	18.00€
NAVAJAS A LA PLANCHA <i>Navalles a la planxa</i> Grilled razor clams	18.00€
GAMBAS A LA PLANCHA <i>Gambes a la planxa</i> Grilled prawns	21.50€
GAMBAS AL AJILLO <i>Gambes a l'allet</i> Garlic style prawns	21.50€
TALLARINAS SALTEADAS <i>Tallarines saltades</i> Sauteed "tallarinas"	18.25€
ALMEJAS AL VAPOR <i>Cloïsses al vapor</i> Steamed clams	18.50€

*IVA INCLUIDO EN EL PRECIO
*IVA inclòs en el preu
*VAT included in the price

VEGETARIANO
Vegetarians
Vegetarians

ENTRANTES | *Entrants* | **Starters**

CROQUETAS DE GARBANZOS CON ALL I OLI <i>Croquetes de cigrons amb all i oli</i> Chickpea croquet with "all i oli"	8.50€
BERENJENA ORLY A LA MIEL <i>Alberginia orly a la mel</i> Orly style aubergine with Honey	9.50€
TEMPURA DE VERDURAS <i>Tempura de verdures</i> Vegetables in tempura	9.75€

ENSALADAS | *Amanides* | **Salads**

CARPACCIO DE CALABACÍN Y TOMATE CON VINAGRETA DE SOJA <i>Carpaccio de carbassó i tomàquet amb vinagreta de soia</i> Zucchini and tomatoe Carpaccio with soia vinaigrette	11.50€
MILHOJAS DE QUESO FRESCO Y MANZANA CON ALFALFA Y VINAGRETA DE MIEL <i>Mil fulls de formatge fresc i poma amb alfalfa i vinagreta de mel</i> Fresh cheese and apple salad with alfalfa and honey vinaigrette	10.75€
CARPACCIO DE TOMATE Y MOZZARELLA DI BÚFALA <i>Carpaccio de tomàquet i mozzarella de búfala</i> Tomatoe and mozzarella di bufala Carpaccio	12.75€
ENSALADA DE PATATA, TOMATE Y ZANAHORIA CON SALSA ROSA <i>Amanida de patata, tomàquet i pastanaga amb salsa rosa</i> Potatoe, tomatoe and carrot salad with Pink sauce	10.25€
ENSALADA VERDE <i>Amanida verda</i> Green salad	7.85€
ENSALADA LITORAL <i>Amanida Litoral</i> Litoral salad	10.25€
ENSALADA ROJA (TOMATE Y CEBOLLA ADEREZADOS CON VINAGRETA BALSÁMICA) <i>Amanida vermella (tomàquet i ceba adereçats amb vinagreta balsàmica)</i> Red salad (tomatoe and onion with balsamic vinaigrette)	9.75€

PRINCIPALES | *Principals* | **Main course**

HAMBURGUESA DE ALUBIA BLANCA CON PATATA PAJA Y MAYONESA DE CURRY <i>Hamburguesa de fabes blanques amb patata palla i maionesa de curry</i> White beans burger with thin Franch fries and curry mayonese	14.50€
GUISADO DE VERDURAS AL CURRY <i>Estofat de verdures al curry</i> Steamed vegetables curry style	10.75€
ESPAGHETTI SALTEADOS CON VERDURITAS Y AJO <i>Espaghettis saltats amb verduretes i all</i> Sauteed spaghetti with vegetables and garlic	12.75€
COUS COUS CON VERDURAS DE TEMPORADA <i>Cous cous amb verdures de temporada</i> Cous cous amb verdures de temporada	9.75€
PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO <i>Parrillada de verdures amb salsa romesco</i> Parrillada de verdures amb salsa romesco	11.25€
REVUELTO DE SETAS CON PAN TOSTADO <i>Remenat de bolets amb pa torrat</i> Scrambles eggs with mushrooms and toasted bread	10.25€





MENÚ INFANTIL
Menú infantil
Children's menu

13.50€

PRIMEROS | *Primers* | **Starters**

CALAMARES A LA PLANCHA
Calamars a la planxa
Grilled squid

BOQUERONES A LA PLANCHA
Seitons a la graella
Grilled anchovies

HUEVOS ROTOS CON PATATA PAJA
Ous estrellats amb patata palla
Broken eggs with thin French fries

SEGUNDOS | *Segons* | **Main course**

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
Pit de pollastre a la graella
Grilled Chicken breast

MERLUZA A LA PLANCHA
Lluç a la planxa
Grilled hake

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA
Truita a la francesa amb amanida
Omelette with green salad

POSTRE | *Postre* | **Dessert**

FRUTA NATURAL
Fruita natural
Fresh fruit

SORBETE LIMÓN
Sorbet de llimona
Lemon sherbet

SORBETE MANGO
Sorbet de mango
Mango sherbet

BATIDO DE YOGURT
Batut de yogurt
Yogurt shake

TRUFAS DE CHOCOLATE
Trufes de xocolata
Chocolate truffles

*Restaurant Litoral garantiza un correcto tratamiento de los alimentos sin gluten así como su elaboración, manipulación y servicio. El personal encargado de la elaboración de los mismos dispone de los conocimientos y herramientas necesarias para garantizar un correcto servicio evitando así cualquier tipo de contaminación

* Restaurant Litoral garanteix un correcte tractament dels aliments sense gluten i la seva elaboració, manipulació i servei. El personal encarregat de l'elaboració dels mateixos disposa dels coneixements i eines necessàries per garantir un correcte servei evitant així qualsevol tipus de contaminació

* Restaurant Litoral ensures proper treatment of gluten-free foods and their preparation, handling and service. The staff responsible for the preparation thereof has the knowledge and tools necessary to ensure proper service thus avoiding any contamination



*IVA INCLUIDO EN EL PRECIO
*IVA inclòs en el preu
*VAT included in the price



Restaurant Litoral



@restlitoral

