



PAELLA · SANGRIA · GAZPACHO · CALAMAR · PINCHO ANGUS · PLATO DE QUESOS · VINO · TRIO DE CHAMPIÑONES · ENSALADA ASTURIANA

## SOPAS · SOUPS

- Sopa Del Día / Soup Of The Day 200 ml.....\$125
- Crema de Camarón 200 ml (Tazón).....\$ 185  
Shrimp Bisque (Bowl)
- Gazpacho Andaluz (Fría) 200 ml.....\$ 98  
Andalusian Style Gazpacho (Cold)
- Zarzuela de Mariscos 200 ml & 200 gr.....\$ 250  
Seafood Zarzuela

## ENSALADAS · SALADS

- Ensalada Mixta / Mixed Salad 215 grs..... \$ 185**  
Lechugas mixtas, palmito, alcachofa, espárragos, jitomate deshidratado, jitomate, peras, aguacate y piñones con vinagreta de orégano y aderezo de vino blanco.  
*Mixed greens, heart of palm, artichoke, tomato, asparagus, sun-dried tomato, pears, avocado and pine nuts with oregano vinaigrette and white wine dressing.*
- Ensalada Asturiana / Asturian Salad 215 grs..... \$ 195**  
Lechugas mixtas, queso azul, pasas, pistache, tocino ahumado, jitomate, cebolla, vinagreta de frambuesa.  
*Mixed greens, blue cheese, raisins, pistachio, smoked bacon, red onion, tomato, onion and raspberry vinaigrette.*
- Ensalada de la Casa / House Salad 215 grs..... \$ 185**  
Lechugas mixtas, queso de cabra, pera, jitomate, cebolla, nueces y vinagreta de balsámico.  
*Mixed greens, goat cheese, pear, tomato, onion, pecans and balsamic vinaigrette.*
- Ensalada Griega / Greek Salad 215 grs..... \$ 195**  
Lechugas mixtas, queso feta, pepino, cebolla morada, jitomate, aceituna negra y vinagreta de orégano.  
*Mixed greens with feta cheese, oregano vinaigrette, cucumber, red onion, tomato and black olives.*
- Ensalada del Campo / Country Salad 150 grs..... \$ 225**  
Espárragos, alcachofa, berenjena, calabacita y pimientos asados a la leña con piñón tostado, queso de cabra, vinagreta balsámica y lechugas mixtas frescas.  
*Asparagus, artichoke, eggplant, zucchini and roasted peppers with toasted pine nuts, goat cheese and balsamic vinaigrette and mixed greens.*

**Plato Vegetariano / Vegetarian Plate**

## KIDS MENU NIÑOS

- Penne Rigatoni / Children's Pasta 160grs.....\$125**  
Salsa de jitomate ó alfredo ó a la mantequilla  
*Tomato, alfredo or butter sauce*
- 2 Quesadillas con Guacamole.....\$ 115**  
Con Jamón, pollo ó carne /  
with Ham, chicken or beef.....\$ 140
- Croquetas de Pollo (4 piezas).....\$ 100**  
*Chicken croquettes (4 pieces)*

**LA RESERVACIÓN NO GARANTIZA NINGUNA MESA Ó PISO EN ESPECÍFICO**  
VISA, MASTERCARD, AMEX, PESOS & DOLARES  
*Descuentos únicamente con pago en efectivo.*

**YOUR RESERVATIONS DOES NOT GUARANTEE ANY SPECIFIC TABLE OR FLOOR**  
VISA, MASTERCARD, AMEX, PESOS & DOLLARS  
*Discounts only apply with cash payment.*

Grupos, sugerencias y comentarios · Groups, suggestions and comments  
William Chef/Owner Cel. 322 135 7844

Precios en Pesos, incluye 16% IVA / Prices in Pesos, 16% Tax included

## PAELLAS

- |  | 1.200 grs       | 1.800 grs       |
|--|-----------------|-----------------|
| TRADITIONAL DISH OF SPAIN<br>PLATO TRADICIONAL DE ESPAÑA   |                 |                 |
| Hechas al momento (Aprox. 45 min)<br>Cooked to order (45 min. aprox.)  |                 |                 |
| <b>Paella Fideuá / Paella with pasta.....</b>  | <b>\$ 825</b>   | <b>\$ 1,095</b> |
| Camarón, calamar, mejillón, almeja, fideo, chícharos y pimientos tricolor.<br><i>Shrimp, calamari, mussels, clams, noodles, peas and tricolor sweet peppers.</i>   |                 |                 |
| <b>Paella Vegetariana / Vegetarian Paella...</b>   | <b>\$ 590</b>   | <b>\$ 765</b>   |
| Berenjena, calabacitas, ejotes, espinaca, chícharo, espárragos, jitomates deshidratados, pimientos tricolor, piñones y arroz azafrán.<br><i>Eggplant, zucchini, green beans, spinach, peas, asparagus, sun dried tomatoes, tricolor sweet peppers, pine nuts and saffron rice.</i> |                 |                 |
| <b>Paella de Camarón y Callo.....</b>  | <b>\$ 935</b>   | <b>\$ 1,155</b> |
| <b>/ Shrimp and scallop Paella</b><br>Camarón, callo, mejillón, ejotes, chícharos, pimientos tricolor y arroz azafrán.<br><i>Shrimp, scallops, mussels, green beans, peas, tricolor sweet peppers and saffron rice.</i>  |                 |                 |
| <b>Paella "Arroz Negro" / Black Paella.....</b>  | <b>\$ 870</b>   | <b>\$ 1,090</b> |
| Tinta de calamar, calamar, pulpo, pimientos tricolor y arroz negro.<br><i>Squid ink, calamari, octopus, tricolor sweet peppers and black rice.</i>   |                 |                 |
| <b>Paella Valenciana / Mixed Paella.....</b>   | <b>\$ 1,080</b> | <b>\$ 1,375</b> |
| Pescado, camarón, calamar, mejillón, cerdo, pollo, chistorra, pimientos tricolor, chícharos y arroz azafrán.<br><i>Fish, shrimp, calamari, mussels, pork, chicken, spanish chorizo, tricolor sweet peppers, peas and saffron rice.</i>   |                 |                 |
| <b>Paella de Mariscos / Seafood Paella.....</b>  | <b>\$ 1,270</b> | <b>\$ 1,590</b> |
| Pescado, camarón, callo de almeja, mejillón, pulpo, calamar, pimientos tricolor, chícharos y arroz azafrán (chistorra opcional)<br><i>Seafood paella with fish, shrimp, calamari, scallops, mussels, octopus, tricolor sweet peppers, peas and saffron rice (chorizo optional)</i> |                 |                 |

## TAPAS FRÍAS · COLD TAPAS

- Patatas Alioli 1 orden 300 grs.....\$ 125**  
**Alioli Potato Salad 1/2 orden 150 grs..... \$ 85**  
Ensaladilla de papa con aceituna y salsa alioli.  
*Spanish garlic potato salad with olives with alioli sauce.*
- Remolacha Montada / 200 grs..... \$ 195**  
**Stacked Roasted Beets**  
Betabel horneado, servido frío con queso de cabra, mandarina, nuez, vinagreta de frambuesa y emulsión de pimiento amarillo.  
*Stacked roasted beets w/goat cheese, tangerine, pecans, raspberry vinaigrette, yellow bell pepper emulsion.*
- Jamón Español y Pan con Tomate.....\$ 295**  
**Spanish aged Ham · jamón 40 grs, queso 80 grs.**  
Jamón serrano, queso manchego español, pan tostado, aceitunas, jitomate rallado con aceite de oliva.  
*Spanish ham, spanish manchego cheese, toasted bread, olives, fresh tomato and olive oil.*
- Canelón de Pollo / Chicken Canelone 200 grs.....\$ 175**  
Servido frío con mayonesa de vino blanco, pimiento amarillo, salsa de jitomate fresco, y vinagreta balsámica con albahaca.  
*Cold chicken canelone with white wine mayo, yellow sweet pepper and fresh tomato basil vinaigrette.*

*Una cuenta por mesa*

*One check per table / Payment can be divided among diferent cards or cash and card combination.*

# Barcelona Tapas

PUNTO VALLARTA MEXICO

A PLACE TO share!  
¡UN LUGAR PARA compartir!



\*No aplica en jarra \*No aplica con otros descuentos ni promociones vigentes.

Open / Abierto

DOM-JUE / SUN-THU 12:00 pm-12:00 am

VIE-SAB / FRI-SAT 12:00 pm-1:00 am

LUNCH & DINNER  
COMIDA & CENA

Late night dining / Ahora abierto más tarde



CLASES DE PAELLA  
PAELLA CLASS  
Chef: Juan Pablo Valencia

\$950 PESOS / \$50 USD

Iniciamos en Noviembre 13 - Hasta Abril 2020

We start in November 13 - Until April 2020

Todos los Miercoles / Every Wednesday

De / From: 11:00 am - 3:00 pm

Incluye Kit de Cocina / Includes Cooking Kit

INCLUYE: 2 entradas (Tapas sorpresa), Paella, postre y una copa de vino blanco. \*No incluye propina ni bebidas EXTRAS.

INCLUDES: 2 Tapas (Surprise), Paella, dessert and one glass of white wine. \*EXTRA drinks and tips NOT included.



•CUPO LIMITADO/ LIMITED AVAILABILITY

Tel. 222 0510

31 de octubre y Matamoros Centro · Downtown  
info@barcelonatapas.net | barcelonatapas.net

## TAPAS CALIENTES · HOT TAPAS

-  **Tortilla Española / Spanish Tortilla 180 grs ..... \$ 95**  
Con aceitunas aliñadas con salsa alioli y pimiento dulce.  
*With olives, alioli sauce and sweet pepper.*
- Pincho de Pollo / Chicken Breast Brochette 2 pza / 120 grs ..... \$ 170**  
Brocheta de pollo marinado con romero, tomillo, ajo, limón y aceite de oliva, servido con mayonesa de albahaca y pimientos asados.  
*Chicken brochette marinated with rosemary, thyme, garlic, lime, olive oil and basil sauce.*
- Pincho de Angus / Angus Beef Brochette 2 pza / 120 grs ..... \$ 225**  
Brocheta de Angus con cebolla caramelizada al vino, pimientos asados, gravy y papas.  
*Angus beef brochette with caramelized red wine onions, grilled sweet peppers, gravy and potato.*
- Filete de Cerdo con Alubias  
Pork Tenderloin with White beans 180 grs ..... \$ 295**  
Filete de cerdo con alubias blancas estilo fabada y ensalada.  
*Pork tenderloin with white beans "fabada" style and salad.*
-  **Trío de Champiñones al Ajillo / Tri-grilled Mushrooms 180 grs ..... \$ 225**  
Champiñones botón, portobello y setas a la plancha, queso de cabra, ajo y chile triturado, con salsa de azafrán. Agrega Chistorra por \$65 / Pollo \$80 (120grs)  
*Button, portobello and oyster mushrooms grilled with goat cheese, garlic, and pepper flakes, with saffron sauce. Add Chistorra \$65 / Chicken \$80 (120grs)*
-  **Queso de Cabra al Horno / Baked Goat Cheese 200 grs ..... \$ 195**  
Hecho en una cazuela de barro, salsa de jitomate y pan de ajo.  
*Baked goat cheese in a homemade tomato sauce topped with fresh basil accompanied with garlic toast.*
-  **Espinacas a la Catalana / Sautéed Spinach 130 grs ..... \$ 150**  
Espinacas salteadas con pasas, piñón y pera.  
*Sautéed spinach with pear, raisins and pine nuts.*
-  **Berenjena Tres Quesos / Eggplant with Three Cheeses 240 grs ..... \$ 195**  
Berenjena y calabacita hechas al momento con queso mozzarella, queso de cabra y parmesano, bañado en salsa casera de jitomate.  
*Fresh grilled eggplant and zucchini with mozzarella, parmesan and goat cheese and basil in a fresh tomato sauce.*
-  **Espárragos a la plancha / Grilled Asparagus 100 grs ..... \$ 175**  
Con salsa estilo vasco, pimiento rojo asado, piñón y salsa de romesco.  
*With basque sauce, grilled red sweet pepper, pine nuts and romesco sauce.*
- Calamar Estilo Mediterraneo 140 grs ..... \$ 230**  
Calamar chico entero hecho a la plancha con sofrito, aceite de guajillo, salsa pesto y ajo.  
*Grilled calamari, garlic, pesto sauce, guajillo oil and sweet bell pepper.*
- Gambas al Ajillo / Spicy Garlic Shrimp 6 pz ..... \$ 250**  
6 camarones hechos en una cazuela de barro con aceite de oliva, chile triturado y guajillo / Agrega arroz por \$75 (200 gr.)  
*6 Sizzling spicy garlic shrimp with extra virgin olive oil and chili peppers served in a clay dish / add rice for \$75*
- Dátiles con Tocino / Bacon Wrapped Dates 8 pz ..... \$ 150**  
Dátiles envueltos con tocino frito, servidos en una salsa de pimiento rojo.  
*Fried bacon wrapped dates with red pepper sauce.*
- Pulpo a la Gallega / Gallega Octopus 150 grs ..... \$ 250**  
Servido con papa hervida, paprika y aceite de oliva.  
*Served with boiled potato, olive oil and paprika.*
- Croquetas / Croquets (A Elegir / To choose) 6 pz**  
Pollo, Jamón Serrano y salsa alioli  
*Chicken, Serrano Ham with alioli sauce ..... \$ 150*  
Camarón, Jaiba y salsa tártara  
*Shrimp, Crab and tartar sauce..... \$ 190*
-  **Pasta Tagliatelle con Verduras / Pasta with Vegetables 160 grs ..... \$ 295**  
Berenjena, calabacita, champiñón, espárrago, espinaca, pimientos tricolor, queso parmesano y salsa de jitomate con albahaca ó salsa alfredo.  
*Eggplant, zucchini, mushrooms, asparagus, spinach, tricolor sweet peppers and parmesan cheese, tomato basil sauce or alfredo sauce.*

El consumo de los alimentos crudos tales como carnes, pescados mariscos aves y huevo implican un riesgo para la salud por lo que deberán ser consumidos bajo consideración del consumidor.

The consumption of raw foods such as meat, fish, sea food, poultry and eggs presents a health risk so it must be consumed under consideration of the consumer.

Precios en Pesos, incluye 16% IVA / Prices in Pesos, 16% Tax included