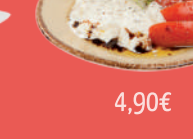
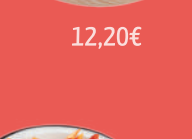
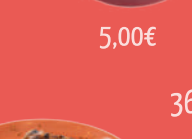
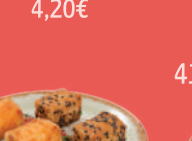
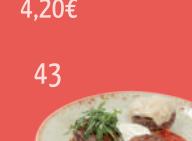
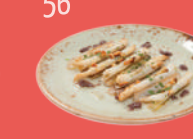


piscolabis
·Bar de Tapes·



www.angrup.com

1  2,75€	2  2,75€	3  2,75€	4  3,90€	5  2,75€	6  2,75€
7  3,90€	8  2,75€	9  3,70€	10  4,00€	11  4,00€	12  6,10€
13  4,90€	14  4,20€	15  6,50€	16  7,50€	17  8,60€	18  4,90€
19  4,80€	20  4,10€	21  4,70€	22  5,70€	23  6,00€	24  5,10€
25  4,90€	26  4,90€	27  12,20€	28  5,80€	29  5,00€	30  4,50€
31  4,00€	32  4,50€	33  4,20€	34  4,30€	35  4,20€	36  4,40€
37  4,20€	38  4,20€	39  6,70€	40  4,20€	41  5,50€	42  3,00€
43  5,70€	44  5,10€	45  8,60€	46  6,30€	47  8,90€	48  8,50€
49  5,25€	50  6,10€	51  9,50€	52  7,65€	53  8,50€	54  13,40€
55  17,65€	56  6,90€	57  T.10,90€ R.16,30€	58  7,55€	59  3,90€	60  6,70€
61 13,80€	62 6,30€				

BIG "MONTADITOS" (CANAPES)

- 1 Burrata cheese "stracciatella" with tomatoes, curly endive and balsamic vinegar
- 2 Tuna with olives and tomato
- 3 Crab salad and mayonnaise
- 4 Acorn-fed Iberian ham
- 5 Big potato and onion omelette and bread with tomato
- 6 Hummus with crispy bacon, La Vera paprika and frisée lettuce
- 7 Tuna tataki with avocado, cucumber, mango and coriander
- 8 Spicy spread chorizo "sausage" with honey and quail egg
- 9 "Chistorra" sausage with melted cheese

SANDWICHES

- 10 Bao bun with squid and citrus mayonnaise
- 11 Chicken wrap with yogurt, mint, basil and lemon sauce
- 12 Pork ribs, barbecue sauce, "frijoles" (beans) and red cabbage
- 13 Duck magret with mustard and honey
- 14 Triple level "Bikini" toasted sandwich: ham and two cheeses
- 15 Veal burger with onion confit and cheese
- 16 Acorn-fed Iberian ham with tomato, virgin olive oil and salt
- 17 Veal tenderloin

SALADS

- 18 Burrata cheese "stracciatella" with tomatoes, curly endive and balsamic vinegar
- 19 Courgette and mozzarella salad with pesto
- 20 Russian potato salad with Cantabrian white tuna served with breadsticks
- 21 Pasta and king prawn salad
- 22 Smoked salmon salad with potato and dill
- 23 Tuna salad with seasonal tomato, Kalamata olives and Figueres onion

TRADITIONAL DISHES

- 24 Roast poularde cannelloni with potato parmentier
- 25 Pig's trotter crispy terrine and Perol butifarra (Catalan sausage)
- 26 Three cheese risotto (gorgonzola, parmesan, roquefort)
- 27 Octopus with potato, ham and sweet paprika
- 28 Free-range chicken diced and cooked in garlic sauce
- 29 Homemade meatballs
- 30 Chicken BBQ wings

Information on allergens, at your disposal. Ask our waiters.



TAPAS

- 31 Barceloneta "bomba atómica" fried spicy meat and potato ball
- 32 Grilled mini asparagus with melted brie
- 33 Potatoes with spicy "brava" sauce
- 34 Fresh thick potato with onion omelette, made to order
- 35 Artichoke tatin tart with melted taleggio cheese
- 36 Acorn-fed Iberian ham croquettes
- 37 Gorgonzola and walnut croquettes
- 38 Baked potatoes with "mojo picón", spicy pepper ("Papas arrugás")
- 39 Fried eggs and potatoes with acorn-fed Iberian ham
- 40 Fried brie with two types of sesame seed and tomato chutney
- 41 Fried artichokes
- 42 Selection of olives
- 43 Trio of mini homemade veal burgers
- 44 Sautéed vegetables and seasonal mushrooms
- 45 Veal tenderloin tartare
- 46 Chicken and prawns brochettes with curry and coconut sauce
- 47 Sliced quality beef from mature cows ("Vaca vieja")

FRESH FROM THE SEA

- 48 Grilled scallops with soy and citrus vinaigrette
- 49 Homemade anchovies in vinegar
- 50 Andalusian-style fried squid strips
- 51 Salmon steak marinated in gin & tonic with blinis and sour cream with dill
- 52 Assorted fried fish from the market
- 53 Diced tuna tempura with wasabi mayonnaise
- 54 Barbate red tuna tartare with white miso sauce and fried nori seaweed
- 55 Grilled Palamós prawns
- 56 Grilled baby razor clams with tapenade and pine nuts

DELICATESSEN & CHEESE

- 57 Acorn-fed Iberian ham
- 58 Acorn-fed Iberian ham with tomato, virgin olive oil and salt
- 59 Montadito (canapé) with acorn-fed Iberian ham
- 60 Fried eggs and potatoes with acorn-fed Iberian ham
- 61 Cured meat selection served with breadsticks
- 62 Trio of cheese: tête de moine, parmesan and manchego

VAT included

Follow us on  
@PiscolabisBarcelona

BIG-CANAPÉS

- 1 Burrata « stracciatella » sur lit de roquette et crème de vinaigre balsamique
- 2 Thon accompagné d'olives et tomate
- 3 Salade de crabe à la mayonnaise
- 4 Jambon cru ibérique
- 5 Omelette aux pommes de terre et oignons et pain à la tomate
- 6 Houmous au bacon croustillant, piment de la vera et salade frisée
- 7 Tataki de thon avec garniture d'avocat, concombre, mangue, coriandre
- 8 Soubressade avec une touche de miel et œuf de caille
- 9 Chistorra au fromage fondu

SANDWICHES

- 10 Pain bao avec des calamars à la mayonnaise aux agrumes
- 11 Rouleau de poulet, sauce yaourt, menthe, basilic et citron
- 12 Côtelette de porc, sauce barbecue, haricots et chou rouge
- 13 Magret de canard à la moutarde et au miel
- 14 Bikini 3 étages: jambon cuit et deux fromages
- 15 Burger de veau avec oignon confit et fromage
- 16 Jambon cru ibérique, accompagné de tomate, huile vierge et sel
- 17 Filet de veau

SALADES

- 18 Burrata « stracciatella » avec tomates assaisonnées
- 19 Salade de courgettes et mozzarella au pesto
- 20 Salade russe avec thon blanc et gressins
- 21 Salade de pâtes et gambas
- 22 Salade de saumon fumé avec pommes de terre et aneth
- 23 Salade de thon, tomates de saison, olives kalamata et oignon de Figueres

SPÉCIALITÉS

- 24 Cannelloni à la poularde rôtie avec hachis parmentier
- 25 Terrine croustillante de pied de porc et boutifarra del Perol
- 26 Risotto aux trois fromages (gorgonzola, parmesan, roquefort)
- 27 Poulpe avec pommes de terre et porc ibérique au piment doux
- 28 Dés de poulet de ferme al ajillo
- 29 Boulettes maison
- 30 Ailes de poulet au barbecue

Nous mettons à votre disposition les renseignements concernant les allergènes. Consultez nos serveurs.



AMUSE-BOUCHES

- 31 Bombe atomique de la Barceloneta
- 32 Mini asperges grillées avec brie fondu
- 33 Patatas Bravas
- 34 Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons, préparée à l'instant
- 35 Tatin aux artichauts avec fromage taleggio fondu
- 36 Croquettes au jambon cru ibérique
- 37 Croquettes au gorgonzola et noix
- 38 Pommes de terre en robe des champs à la sauce piquante
- 39 Œufs sur le plat accompagnés de jambon ibérique
- 40 Brie frit aux deux sésames et confiture de tomates
- 41 Artichauts frits
- 42 Une portion d'olives variées
- 43 Trio de petits hamburgers de veau maison
- 44 Sauté de légumes et de champignons de saison
- 45 Tartare de filet de veau
- 46 Brochettes de poulet et crevette géante à la sauce curry et à la noix de coco
- 47 Carré de bœuf coupé en filet

PRODUITS FRAIS DE LA MER

- 48 Pétoncles grillés arrosés d'une vinaigrette d'agrumes et soja
- 49 Anchois maison en vinaigrette
- 50 Lamelles de seiche à l'andalouse
- 51 Filet de saumon mariné au gin tonic, blinis et crème aigrette avec aneth
- 52 Assortiment de petits poissons frits de la Lonja
- 53 Bouchées de thon en tempura avec mayonnaise au wasabi
- 54 Tartare de thon rouge de « Barbate » avec sauce au miso blanc et friture d'algue nori
- 55 Crevettes de Palamós grillées
- 56 Couteaux de mer grillés avec olivade et pignons

CHARCUTERIE ET FROMAGES

- 57 Jambon cru ibérique, coupé à la main
- 58 Sandwich de jambon cru ibérique, avec tomate, huile vierge et sel
- 59 Canapé de jambon cru ibérique
- 60 Œufs sur le plat accompagné de jambon ibérique
- 61 Assortiment de charcuterie accompagné de gressins
- 62 Trio de fromages : tête de moine, parmesan et manchego

TVA incluse

Suivez-nous sur  
@PiscolabisBarcelona

ТОСТЫ

- 1 Буррата "страчателла" с кремом из бальзамического укуса и рукколы
- 2 Тунец, оливки и томаты
- 3 Салат из краба с майонезом
- 4 Хамон иберико бейота
- 5 Картофельная тортилья с луком и хлебом с томатом
- 6 Хумус с хрустящим беконом и стружкой перца де ла Вера
- 7 Такаки из тунца, авокадо, огурца, манго и кинзы
- 8 Собрасада с медовыми нотками и перепелиным яйцом
- 9 Чисторра с расплавленным сыром

СЕНДВИЧИ

- 10 Пирожок бао с кальмарами и майонезом из цитрусовых
- 11 Куриный ролл, соус из йогурта, мята, базилик и лимон
- 12 Свиные ребрышки, соус барбекю, фасоль и краснокочанная капуста
- 13 Утиное филе с горчицей и медом
- 14 Бикини из трех этажей: сладкого хамона и двух видов сыра
- 15 Бургер из телятины с карамелизированным луком и сыром
- 16 Хамон иберико бейота с томатом, нерафинированным оливковым маслом и солью
- 17 Филе телятины

САЛАТЫ

- 18 Буррата "страчателла" с томатами и заправкой
- 19 Салат из кабачков и сыра моцарелла под соусом песто
- 20 Русский салат с тунцом бонито и хлебными палочками
- 21 Салат из пасты с тигровыми креветками
- 22 Салат с копченым лососем, картофелем и укропом
- 23 Салат из тунца бонито, сезонных томатов, оливок "Каламата" и луком из Фигераса

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 24 Запеченный ролл из пулярки с картофельным пюре
- 25 Хрустящий террин из свиной ножки и перольской бутифарры
- 26 Ризотто с тремя сырами (горгонзола, пармезан, рокфор)
- 27 Осьминог с картофелем и хамоном иберико, приправленный сладкой паприкой
- 28 Кусочки курицы в чесноке
- 29 Домашний фрикадельки
- 30 Куриные крылышки-барбекю

ТАПАС

- 31 Атомная бомба Барселонеты
- 32 Мини-спаржа на гриле с расплавленным сыром бри
- 33 Картофель "пататас бравас"
- 34 Тортилья из картофеля и лука, в один момент
- 35 Татин из артишоков с расплавленным сыром таледжио
- 36 Крокеты из хамона иберико бейота
- 37 Крокеты из сыра горгонзола и грецких орехов
- 38 «Папас арругадас» - картофель по-канарски с соусом «мохо пикон»
- 39 Глазунья с хамоном бейота
Жареный сыр бри с двумя видами
кунжута и томатным джемом
- 40 Жареные артишоки
- 41 Закуска из разных видов оливок
- 42 Трио мини-гамбургеров из домашней телятины
- 43 Слегка обжаренные сезонные овощи и грибы
- 44 Тартар из филе телятины
- 45 Шашлык из курицы и тигровых креветок с соусом из карри и кокоса
- 46 Тако из тонких ломтиков говядины

ПРЯМО ИЗ МОРЯ

- 48 Королевские гребешки на гриле с заправкой "винагрета" из цитрусовых и соевого соуса
- 49 Европейский анчоус с заправкой "винагрета" по-домашнему
- 50 Щупальца каракатицы по-андалузски
- 51 Филе маринованного в джин-тонике лосося, блины со сметаной и укропом
- 52 Ассорти из жареных рыбок
- 53 Ломтики тунца в темпуре с майонезом из васаби
- 54 Тартар из красного тунца "Барбате" с соусом из белого мисо и жареными водорослями нори
- 55 Креветки из Паламоса на гриле
- 56 Моллюск-бритва на гриле с оливками и кедровыми орехами

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И СЫРЫ

- 57 Хамон иберико бейота, нарезанный вручную
- 58 Бутерброд с хамоном иберико бейота, томатом, нерафинированным оливковым маслом и солью
- 59 Тост с хамоном иберико бейота
- 60 Глазунья с хамоном бейота
- 61 Ассорти мясных деликатесов с хлебными палочками
- 62 Трио сыров: тет де муан, пармезан и манчего

Мы можем предоставить всю необходимую информацию о содержащихся в блюдах аллергиях. За подробной информацией просим обратиться к официанту.



с НДС

следуйте за нами  
@PiscolabisBarcelona

ビッグ・モンタディート

- 1 「ストラッチャテッラ（モッツアレラ&生クリーム）」入りブラッタチーズ、ルッコラとバルサミコ酢添え
- 2 マグロのトマト&オリーブ添え
- 3 カニのマヨネーズサラダ
- 4 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ、生ハム「ホセリート」
- 5 玉ねぎ入り特大スペイン風オムレツ、パン・コン・トマテにのせて
- 6 かりかりベーコンのセフムス（エンダイブ&パプリカパウダー）
- 7 マグロのたたき、アボカド、キュウリ、マンゴ、コリアンダー和え
- 8 蜂蜜風味ソブラサダとウズラの卵
- 9 チストーラソーセージのチーズメルト

サンドイッチ

- 10 イカの包子（パオズ）にシトロンマヨネーズ
- 11 ミント、バジル、レモンヨーグルトソース入りチキンブリトー
- 12 パーベキューソース漬けポークリブ、フリホール、赤キャベツ入りサンドイッチ
- 13 マグレットダックのハニーマスタードソース入りサンドイッチ
- 14 ハム&2種類のチーズの三段重ねホットサンド
- 15 キャラメルオニオン入りビーフチーズバーガー
- 16 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ「ホセリート」、塩&バージンオリーブオイル、すりおろしたトマト入りサンドイッチ
- 17 牛フィレ肉のステーキサンド

サラダ

- 18 「ストラッチャテッラ（モッツアレラ&生クリーム）」入りブラッタチーズのトマトスライス添え
- 19 ズッキーニとモッツアレラチーズのベストドレッシング和えサラダ
- 20 オリーブオイル漬のカツオ入りポテトサラダ、スペイン風クラッカーピコス添えて
- 21 パスタとクルマエビのサラダ
- 22 スモークサーモン、ディル入り、ポテトサラダ
- 23 カツオ、季節のトマト、カラマータオリーブ、フィゲラス玉ねぎ入りサラダ

小皿

- 24 雌鶏のグリルのカネロニとバルマンティエポテト
- 25 豚足のカリカリテリーヌと茹でソーセージ
- 26 ゴルゴンゾーラ、パルメザン、ロカフォートチーズのリゾット
- 27 ジャガイモ&イベリコハムを添えた茹でダコ（パプリカパウダー付き）
- 28 フリーレンジ鶏のコロコロステーキ、アヒージョ風
- 29 自家製ミートボール
- 30 チキン手羽のパーベキュー

アレルゲンに関する情報を用意しております。
ウェ이터ーにお聞きください。



タパス

- 31 バルセロナ風ボンバ・ポテトコロッケ
- 32 ミニアスパラガスの鉄板焼き、とろけるブリーチーズ添え
- 33 パタタス・ブラバス
- 34 作り立てスペイン風オムレツ
- 35 アーティチョークパイ、とろけるタレージョチーズ添え
- 36 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ入りクリームコロッケ
- 37 ゴルゴンゾーラチーズとクルミ入りクリームコロッケ
- 38 パバスアルガダス（ベークドポテト）のモホソース
- 39 ハモン・デ・ベジョータ「ホセリート」入り、ウエボス・エストレジャードス
- 40 トマトジャム入り、ブリーチーズの白黒ゴマ揚げ
- 41 アーティチョークのフライ
- 42 オリーブ各種
- 43 自家製ビーフハンバーグのトリオ
- 44 季節の野菜とキノコの鉄板焼き
- 45 牛フィレ肉のタルタルステーキ
- 46 チキンとエビの串焼きにカレーとココナッツのソース
- 47 雌牛のフィレ肉の切り身

魚介類

- 48 サンブリーニャス（小さめの帆立貝）の鉄板焼き、シトラスと醤油のビネグレット添え
- 49 自家製ペケロネス・エン・ピナグレ（カタクチイワシの酢漬け）
- 50 コウイカのフライ
- 51 ジントニックマリネのサーモン、ブリニ、ディル入りサワークリーム添え
- 52 新鮮な魚のフライの取り合わせ
- 53 マグロの天ぷら、わさび入りマヨネーズ添え
- 54 「バルパテ」産の赤マグロのタルタル、海苔の天ぷら、白みそソース添え
- 55 「パラモス」産のえびの鉄板焼き
- 56 ナバハス（マテ貝）の鉄板焼き、松の実入りオリーブ・タペナーデ

生ハム「ホセリート」、 豚肉加工品、チーズ

- 57 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ「ホセリート」（手切り）
- 58 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ「ホセリート」パゲットサンド（トマト、バージンオリーブオイル、塩入り）
- 59 ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ「ホセリート」のビッグ・モンタディート
- 60 ハモン・デ・ベジョータ「ホセリート」入り、ウエボス・エストレジャードス
- 61 「ホセリート」の豚肉加工品の取り合わせ、スペイン風クラッカーピコス添えて
- 62 チーズ3種取り合わせ（テット・ド・モワヌ、パルメザン、マンチェゴ）

付加価値税含ま

でフォローしてください
@PiscolabisBarcelona

