



Bistro Sagrada

TAPAS

RESTAURANT

BAR

- CARTA -



Web



Wifi



Reseña
Review

Calle Marina 228 - 08013 Barcelona

© @restaurantebistrosagrada

www.restaurantebistrosagrada.com

f Bistro Sagrada

• **SURTIDOS / ASSORTMENTS**

Jamón ibérico de Bellota 21.00€
Pernil iberic de Agla
(iberic Ham of Bellota)

Tabla de Queso ● 11.50€
Sortit de Formatge
(cheese Plate)

Fuet y Chorizo Ibérico 10.50€
Fuet i xoriço ibéric
(Fuet and Chorizo Iberic)

Tabla Mixta de Queso y Fuet/ Chorizo 13.50€
Sortit mixte de Formatge,
Fuet i xoriço ibéric
(Mixed plate of cheese and
fuet/Chorizo)



• **ENTRANTES / STARTERS**

Steak Tartare ● 16.50€
Tartar
(Steak Tartare)



Tartar de Samón con Aguacate ● 17.50€
Tartar de Salmó amb Alvocat
(Salmon Tartar with Avocado)

Parrillada de Verduras con salsa romesco 13.00€
Graellada de Verduras amb salsa Romesco ●
(Grilled Vegetables with Romesco sauce)

Mejillones a la Marinera ● 11.50€
Musclos a la Marinera
(Mussels in marinara sauce)



Almejas a la Marinera ● 11.50€
Cloïses a la Marinera
(Clams in marinara Sauce)

Nachos a la Mexicana con Guacamole ● ● 11.50€
Natxos a la mexicana amb guacamole
(Mexican Nachos with guacamole)

Canelones de Carne Gratinado del Chef 16.50€
Canelons de Carn Gratinat del Xef
(Beef Cannelloni Gratinated by Chef)

Canelones de Mariscos Gratinado del Chef 16.50€
Canelons de Marisc Gratinat del Xef
(Seafood Cannelloni Gratinated by Chef)



• **ENSALADAS / SALADS**

Ensalada casera de Bistro (Con Huevo o Atún) 9.50€
Ensalada casolana de Bistro (amb ou o tonyina)
(green salad of Bistro with eggs or tuna)

Ensalada con queso de Cabra ● ● 10.50€
Ensalada amb formatge de cabra
(Green salad with Goat Cheese)

Ensalada César con pollo 11.50€
Amanida Cesar
(Cesar Salad with grill Chicken, crutons,
parmesan cheese and cesar dressing)

Ensalada de Burrata ● ● 14.50€
Amanida de Burrata
(Mix Green Salad With Burrata Cheese,
tomato, olives and basil vinegar)



• **MENÚ INFANTIL / CHILD MENU**

Tiras de Pollo 9.50€
(Con Patatas Fritas)
Tires de Pollastre amb patates Fregides
(Chicken Strips With French Fries)

Nuggets de Pollo 9.50€
(Con Patatas Fritas)
Nuggets de Pollastre mb patates Fregides
(Chicken Nuggets With French Fries)

Hamburguesa de Ternera/Pollo 10.00€
(Con Patatas Fritas)
Hamburguesa de Vedella / Pollastre amb patates Fregides
(Beef/Chicken Burger With French Fries)

Espaguetis con Napolitana 10.50€
Espaguetis Napolitana
(Spaghetty with Napolitana Sauce)

Espaguetis con Boloñesa 11.50€
Espaguetis Bolonyesa
(Spaghetty with Bolognese Sauce)



● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• TAPAS / TO SHARE

Pan con Tomate ● Pa amb Tomaquet (Toasted Bread with tomato)	4.50€	Navajas a la Plancha ● Navalles A La Planxa (Grilled Razor Clams With Garlic And Parsley)	11.50€
Bravas Caseras ● ● Braves Casolanes (Homemade Bravas)	5.50€	Chipirones a la Andaluza Chipirons a la Andalusà (Baby Battered Squids fried Andalusian)	11.50€
Patatas Fritas ● ● Patates fregides French fries	5.50€	Pimientos del padrón ● ● Pebrots del Padrò (Green Peppers)	6.50€
Huevos rotos con jamon ibérico Ous estrellats amb pernil ibèric (Fried Eggs with Potatoes and iberic Ham)	9.50€	Alitas de Pollo (Mexicana / BBQ) ● Aletas de Pollastre (Mexican / BBQ Chicken Wings)	8.50€
Chips de Alcachofa ● Escarhofes amb Mel) (Fried Artichoke Chips with cane honey)	8.50€	Gambas al Ajillo ● Gambes amb allada Fried Shrimp with garlic Toast	14.00€
Berenjena a la miel con salsa romesco ● Alberginia a la mel amb salsa romescu (Egg plant with romesco sauce)	8.50€	Croquetas de Jamón / Setas / Pollo Croquetes de Pernil / Bolets / Pollastre (Croquetes Ham / Mushroom / Chicken)	6.50€
Calamares a la Andaluza Calamars a la Andalusà (Battered Squids fried Andalusian)	11.50€	Empanadillas de Pollo al vapor con salsa de soja Crestes de Pollastre al vapor amb salsa de Soja (Chicken Dumplings with soya sauce)	9.50€
Rejos de Calamar a la Andaluza Rejos de calamar a la Andalusà (Bars/heads of Squids fried Andalusian)	11.50€	Lacon a la Gallega ● Lacò a la Gallega (Galician style Lacon (Baked Ham) With Boiled Potatoes	12.50€
Ensaladilla Rusa Amanida Rusa Russian Salad	6.50€		

• HAMBURGUESAS / BURGERS

Con Patatas Fritas / Amb Patates Fregides / With French Fries

Hamburguesa de Ternera BBQ Bacon y Queso Hamburguesa de vedella BBC (Beef Burger BBQ Bacon and Cheese)	11.50€	Hamburguesa Vegetal ● Hamburguesa Vegetal (Veggie Burger)	11.50€
Hamburguesa de Pechuga de Pollo Con Aguacate Hamburguesa de Pit de Pollastre amb alvocat (Chicken Burger with Avocado)	11.50€	Hamburguesa Vegana con Aguacate ● Hamburguesa Vegana amb Alvocat (Vegan Burger with Avocado)	11.50€
		Hamburguesa Bistro Hamburguesa Bistro (Bistro Burger)	12.50€

• PASTA

Espaguetis con salsa boloñesa y Queso parmesano Espaguetis amb salsa bolonyesa i formatge parmesà (Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese)	12.50€
Espaguetis con salsa Napolitana y Queso Parmesano ● Espaguetis amb salsa Napolitana i Formatge Parmesà (Spaghetti with Napolitana sauce and Parmesan Cheese)	11.50€
Espaguetis a la Carbonara Espaguetis a la Carbonara (Spaghetti Carbonara with Parmesan)	13.50€
Espaguetis a la Marinera Espaguetis a la Marinera (seafood Espagueti)	15.50€
Tagliatelle con Burrata y Pesto ● Tagliatelle amb burrata i Pesto (Tagliatelle with Burrata Cheese and Pesto sauce)	16.50€

● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• **ARROCES / RICE (Paella)**

Arroz Negro a la Marinera ● **21.50€**
Arròs Negre a la Marinera
(SeaFood Paella with Black rice)

Arroz a la Marinera ● **18.50€**
Arros a la Marinera
(SeaFood Paella)

Fideuà a la Marinera ● **18.50€**
Fideuà a la Marinera
(SeaFod Fideua)

Paella de Pollo ● **Verduras** ● ● **17.00€**
Paella de Pollastre o Verdures
(Chicken paella or vegetable paella)

Paella Mixta ● **22.00€**
Paella Mixta
Seafood and Chicken mixed Paella

Risotto de Setas con Parmesano ● **14.50€**
Risoto de Bolets amb Parmesà
(Mushroom Risotto with Parmesan Cheese)

Risotto de Gambas y Setas ● **18.00€**
Risoto de Gambes i Bolets
(Shrimps and Mushroom mixed Risotto)

Arroz caldoso con Bogavante (min. 2p) **51.00€**
Arròs caldos amb Llamàntol
(Rice with lobster)



• **CARNE / MEAT**

Costillas de Cordero a la Brasa ● **22.95€**
(Con Alioli, Patatas Fritas)
Costelles de Xai a la Brasa
amb allioli, patates Fregides
(Grilled Lamb Ribs
with Alioli and French Fries)



Presa ibérica a la Brasa ● **23.50€**
(Con Parrillada de verduras)
Preses ibèriques a la brasa amb graellada de verdura
(Iberian PREY meat with grilled vegetables)

Chuletón de Galicia (500g Aprox.) ● **29.95€**
(Con Patatas Fritas y Pimiento de Padrón)
"Chuleton" de Galícia 500g amb
patates fregides y pebrots de Padró
(Beef Steak of Galicia 500g served
with Fries and Green Peppers)



• **PESCADOS / FISH**

Pulpo A La Brasa Con Parrillada De Verduras ● **22.00€**
Pop A La Brasa Amb Graellada De Verdures
(Grilled Octopus With Grilled Vegetables)



Pulpo A La Gallega ● **22.00€**
Pop A La Gallega
Galician Octopus With Sliced Boiled Potatoes

Gambas A La Plancha ● (Con ensalada verde) **21.50€**
Calamars Planxa Amb Amanida Verda
(Grilled Squids With Green Salad)

Calamares a la plancha ● (Con ensalada verde) **19.95**
Calamars a la planxa amb amanida verda
(Grilled Squid With green Salad)



Salmón A La Plancha ● (con ensalada de Aguacate) **19.50€**
Salmó A La Planxa Amb Amanida D'alvocat
(Grilled Salmon With Salad And Avocado)

Suprema de Bacalao a la miel **19.50€**
(Con tempura de verduras)
Suprema de bacallà a la mel amb tempura
de verdura
(Supreme Codfish with honey sauce and
crunchy vegetables)

Sepia a la plancha ● (Con parrillada de verduras) **16.50€**
Sipia a la planxa amb parrillada de verdura
(Grilled cuttlefish with grilled vegetables)

Mariscada (Mejillones, Almejas, Gambas, Calamares, Navajas) ● **48.50€**
Mariscada (Muscos, Cloïses,
Gambes, Calamars y Navalles)
Seafood Platter (Mussels, Clams,
Shrimps, Squid, Razor Clams)



Entrecot de Girona (320g Aprox.) ● **24.95€**
(Con Patatas Fritas y Pimiento de Padrón)
Entrecot de Girona (320g Aprox.)
(Steak of Girona 320g aprox. with Fries and green Peppers)

Solomillo de Ternera ● **25.50€**
(Con Patatas Fritas)
Rellom de Vedella amb Patates Fregides
Beef Tender loin with fries
and green peppers



Albondigas a la Jardinera con sepia ● **17.50€**
Mandonguilles a la Jardinera amb Sipia
Meatballs with cuttlefish Jardinera style

Costilla de Cerdo a la Barbacoa ● **23.50€**
(Con Patatas Fritas y Coleslaw)
Costelles de Porc a la Barbacoa
Barbecued Pork Ribs with fries and Coleslaw

MENÚS BISTRO

(Minimo 2 personas / Min 2 people)



MENÚ BOGAVANTE

ENTRANTES / STARTERS

Ensaladilla Rusa / Russian Salad
Calamares a la Andaluza/ Squids to the andaluza
Navajas a la Plancha/ Grilled Rasher

SEGUNDO/ SECOND PLATE

Arroz caldoso con Bogavante / Rice with Lobster
Pan con Tomate, Bebida y Postre / Bread with tomato, Drink & Dessert

35€ per persona (Min 2 persona)

MENÚ PICAPIEDRA

ENTRANTES / STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota / Iberic Ham
Pimientos de Padrón/ Green peppers
Espárragos de Tudela/ Asparagus from Tudela



SEGUNDO/ SECOND PLATE

Chuletón de Galicia 1 kilo aprox.) / Steak of Galicia (1 kilo Appro)
Pan con Tomate, Bebida Y Postre / (Bread with tomato, Drink & Dessert)

35€ per Persona (Min 2 Persona)

MENÚ PAELLA / FIDEUA

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paella / Fideua
(Marisco, Vegetal o Pollo / Seafood, vegetables or chicken)

Sangria

25€ Per Persona



● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement

• POSTRES / DESSERTS

Crema Caralana ●●
Crema Caralana ●
Crema Catalana



6.50€

Bola de Helado (Chocolate, Vainilla) ●●●
Bola de Gelat (Xocolata, Vainilla)
(Ice-cream: Chocolat, vanilla)

4.50€

Tarta de Queso ●●●
Pastis de Formatge
Cheesecake

6.50€

Fruta de Temporada ●●●●
Fruita de Temporada
(Seasonal Fresh Fruit)

5.50€

Coulant de Chocolate
Coulant de xocolata amb
gelat de Vainilla ●
*Chocolat Coulant with
vanilla ice-cream*



7.50€

• BEBIDAS / DRINKS

Vino Blanco / White Wine *Copa / Botella*

Gran Vega la Mancha	4.50€ / 15.00€
<i>Semi Dulce</i>	
Y045 Penedes	4.70€ / 18.50€
<i>Seco</i>	
Marques de Atrio	4.70€ / 18.50€
<i>Semi Seco</i>	
Valderivero	4.70€ / 19.95€
<i>Seco - Verdejo Rueda</i>	
Castilla de Berisa	4.70€ / 19.95€
<i>Seco - Verdejo Rueda</i>	
Baron Terra Alta	22.50€
<i>Seco</i>	
Rivero Ulecia Albariño	41.75€
<i>Seco</i>	
Marques 2 Cepas	45.75€
<i>Seco</i>	

Cerveza / Beer

Barril / Draft	
Estrella Galicia (Copa)	3.00€
Estrella Galicia (Jarra)	5.50€
Estrella Galicia 1906 (Copa)	3.50€
Estrella Galicia 1906 (Jarra)	6.50€
1906 (Mediana / Bottle)	3.50€
Estrella Galicia (Mediana / Bottle)	3.00€
Estrella Galicia (Sin alcohol)	3.00€
Craft Ipa	4.50€

Cócteles / Cocktails

Mojito	9.50€
Piña Colada	9.50€
Margarita	9.50€
Sex on the Beach	10.50€
Gin Tonic	8.50€
Whisky con cola	8.50€
Aperol Spritz	10.50€
Negroni	8.50€
Tequila Shots	3.50€
Cubata	7.50€

Vino Tinto / Red Wine *Copa / Botella*

Gran Vega La Mancha	4.50€ / 15.00€
Marques de Atrio Rioja	4.70€ / 18.50€
Valderivero Joven	4.70€ / 18.50€
Vinestral Rioja	4.70€ / 18.75€
Valderivero Roble	19.95€
Marques de Atrio Crianza	20.90€
Ulches Reserva	5.50€ / 22.50€
Ramón Bilbao Rioja	23.50€
Marques de Atrio Reserva	27.50€
Esplugen Crianza Priorat	29.95€
Marqués Edición Limitada	42.75€

Vino Rosado / Rose Wine

Marques de Atrio Rosado	20.90€
--------------------------------	--------

Refrescos / Cold Drinks

Agua Mineral / Still Water	2.50€
Agua con Gas / Sparkling Water	2.70€
Coca Cola	2.80€
Coca Cola Zero	2.80€
Fanta Naranja	2.80€
Fanta Limón	2.80€
Aquarius Naranja	2.80€
Aquarius Limón	2.80€
Agua Tónica	2.70€
Zumos Botella / Bottle Juice	2.60€
Zumo Natural Naranja	4.95€

Sangria

Copa Sangria Vino	6.00€
Copa Sangria Cava	6.95€
Sangría Vino 1L	15.50€
Sangría Cava 1L	17.50€

Cava / Champagne

Pupitre Brut Nature	18.75€
Cava Y045 Brut Rosado	18.90€
Cava Y045 Brut Nature Organic	21.75€
Juve Masana Brut	15.50€

● Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten Free ● Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian ● Vegano / Vegà / Vegan

"Pot consultar amb el cambrer si té qualsevol al·lèrgia" "Pot demanar sense càrrec gots d'aigua no envasada" - IVA INCLUIDO - 5% suplemente terraza / 5% Terrace supplement