



Carta

RESERVA: 932503376

 @restaurantemediterraneobcn  restaurante mediterráneo
C/ de Josep Pla, 19, 08019
www.restaurantemediterraneobcn.com



GASTRONOMÍA ITALIANA





RESERVA: 932503376

ENTRANTES/ STARTERS

Assortment Jamón Ibérico de Bellota..... (Iberic ham)	24.50€
Tabla de Queso..... (Cheese Assortment)	12.95€
Tabla de Fuet / Chorizo..... (Mixed Plate Fuet / Chorizo Ibérico)	11.50€
Ibérico Platter - Fuet, chorizo, jamón..... (Ibéric Mix Plate)	20.50€
Canelones de carne Gratinados Del Chef..... (Homemade meat Chef's Cannelloni)	18.50€
Canelones de marisco Gratinados Del Chef..... (Homemade seafood Chef's Cannelloni)	18.50€
Tartar de Salmón con Aguacate..... (Salmon Tartar with Aguacate)	18.50€
Calamares a la Andaluza..... (Squids to the Andaluza)	13.50€
Parrillada de Verduras con Salsa Romesco..... (Grilled Vegetables with Romesco sauce)	12.50€
Steak Tartar..... (Raw Beef Steak Tartar)	21.50€
Carpaccio de Ternera con Virutas de Parmesano.... (Raw Carpaccio of Beef with Parmesan Cheese)	18.50€
Alitas de Pollo Mexicanas..... (Mexican Chicken Wings)	11.50€
Rejos a la Andaluza	11.50€
(Bars at Andaluza Style)	
Bruschetta Classica Napolitana (3 UNidades)..... Classic Neapolitan Bruschetta (3 Pieces)	9.00€



ENSALADA / SALADS

Ensalada Cesar	16.00€
(Cesar Salad - Grilled Chicken, Croutons & Parmesan cheese)	
Ensalada de Burrata y Tomate	16.00€
(Burrata and tomato salad with pesto sauce)	
Ensalada Caprese	15.00€
(Fresh Tomato and Mozzarella Salad)	
Ensalada Mediterraneo(Gambas Y Anchoas).....	18€
(Mediterranean Salad With Shrimps & Anchovies)	
Jamon, Melon y Burrata	14€
(Ham, Melon, & Burrata)	

PARA PICAR / TAPAS

Pan Con Tomate..... (Bread With Tomato)	4.50€
Bravas Mediterránea..... (Baked Potato with Tomato & Alioli sauce)	6.50€
Ensaladilla Rusa..... (Russian Salad)	6.50€
Torreznos de Soria..... (Rasher of Bacon from Soria)	10.50€
Croquetas de Jamón(5 uni.)..... (Croquettes of Ham)	7.50€
Croquetas de Setas (5 uni.)..... (Croquettes of Mushroom)	7.50€
Gambas al Ajillo..... (Shrimps Fried with Garlic & Toasts)	15.50€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico..... (Fried Eggs & Potatoes with Iberic Ham)	12.50€
Chips de Alcachofa con Miel de aña..... (Fried Artichoke with Cane Honey)	9.50€
Berenjena a la Miel con Salsa Romesco..... (Eggplant with Cane Honey & Romesco)	9.50€
Pimientos de Padrón..... (Fried Green Peppers)	7.50€
Navajas a la plancha con Ajo y Perejil..... (Grilled Razor With Garlic & Parsley Sauce)	12.50€
Lacón a la Gallega..... (Lacón To The Galician Style (Dried Ham))	11.50€
Almejas a la Marinera..... (Clams to the Sailor's Blouse)	15.50€
Mejillones a la Marinera	13.50€
(Mussels to the Sailor's House)	

HAMBURGUESAS / BURGERS

Hamburguesa BBQ con Bacon	12.50€
(BBQ Bacon Melt Burger)	
Hamburguesa Pollo con Aguacate	13.50€
(Chicken Burger With Avocado)	
Hamburguesa Mediterránea (Carne, Jamón y Mozzarella)	13.50€
Burger Mediterranea (Meat, Ham & Cheese Mozzarella)	
Hamburguesa Vegetal con Aguacat	12.50€
(Veggie Burger With Avocado)	





RESERVA: 932503376

PASTA

Tagliatelle a la boloñesa	14.50€
(Tagliatelle Bolognese)	
Espaguetis a la carbonara en tazón de Parmigiano y Pecorino	18.00€
(Spaghetti Carbonara in a Bowl of Parmesan and Pecorino)	
Gnocchi estilo Sorrento con tomates Vesubio y mozzarella.....	14.50€
(Gnocchi alla sorrentina with Vesuvius tomatoes and mozzarella)	
Scialatiello marinara	19.50€
(mejillones, almejas, camarones y calamares (Scialatiello marinara (mussels, clams, shrimp and calamari))	
Penne allo scarpariello	18.50€
(Tomates, pecorino romano, Parmigiano Reggiano DOP, albahaca, guindilla, EVO) (Penne allo scarpariello - Tomatoes, pecorino romano, parmesan cheese DOP, basil, chilli pepper, EVO)	
Linguine con camarones y limón	16.50€
(Linguine with shrimp and lemon)	
Ravioli de burrata con salsa de tomate y albahaca	16.50€
(Burrata ravioli with tomato and basil sauce)	
Raviolis rellenos de gambas con salsa de tomate	17.50€
(Shrimp-stuffed ravioli with tomato sauce)	



PESCADO DEL MAR / FISH

Gambas a la Plancha con Ensalada	21.50€
(Grilled Shrimp with green salad)	
Calamares a la Plancha Con Ensalada	18.50€
(Grilled Squid With Salad)	
Pulpo a la brasa con verduras salteados	21.50€
(Grilled octopus with grilled vegetables)	
Pulpo a la Gallega	22.50€
(Octopus Galician style with potatoes)	
Sepia a la plancha con ensalada	19.50€
(Grilled cuttlefish with salad)	
Salmón a la plancha con ensalada de aguacate... 20.50€	
(Grilled Salmon with avocado salad)	
Suprema de Bacalao a la miel y verduras	21.50€
(Code supreme fish with honey & vegetables)	
Mixto de pescado plancha	20.50€
(calamares, camarones, lonjas, mejillones, almejas)	
(Grilled mixed fish-squid, shrimp,rasher,mussels, clams)	

ARROZ / RICE (PAELLA)

Arroz a la Marinera.....	21.50€
(Seafood Paella - Cuttlefish, Shrimps, Mussels)	
Arroz Negro a la Marinera.....	24.50€
(Black Rice Paella)	
Arroz Mixta (Marisco y Pollo).....	25.50€
(Mixed Paella With - Seafood & Chicken)	
Arroz Caldoso con Bogavante	25.00€ / Persona
(min 2 persona)	
(Rice with Lobster - for min 2 people)	
Paella de pollo	19.00€
(Chicken paella)	
Paella de verduras.....	18.00€
(Vegetable rice)	
Fideua a la marinera o pollo y verduras.....	21.50€
(seafood or chicken & vegetable fideua)	



CARNE / MEAT

Presa Ibérico a la Brasa.....	22.50€
(Iberian Prey Meat)	
Solomillo de Ternera con Padrones Y Fritas.....	28.00€
(Beef Tenderloin With Fries &Green Peppers)	
Entrecot de GIRONA 300gm.....	24.00€
(Entrecote of GIRONA 300gm)	
Costillas de Cordero a la Brasa con Alioli	21.50€
(Grilled Lamb Ribs With Alioli)	
Chuleton de GALICIA 500gm	32.00€
(Steak of GALICIA 500gm)	
Albóndigas a la Jardinera con sepia.....	19.5€
(Stewed Meatballs With Cuttlefish)	
Rabo de toro Estilo Cordobes	24€
(Oxtail In Red Wine Cordoban style)	



RESERVA: 932503376

PIZZA / WOODEN PIZZA

MARGHERITA 10.00€
(Pomodoro, mozzarella, Parmigiano, basilico e olio)

MARINARA 9.00€
(Doppio pomodoro, origano, aglio, basilico e olio)

BUFALINA 14.00€
(Pomodorino, mozzarella di bufala, mozzarella, parmesano, basilico e olio)

CAPRICCIOSA 14.50€
(Pomodoro, funghi, olive, prosciutto cotto, mozzarella, carciofi e olio)

CALZONE CLASSICO 14.50€
(Salame napoletano, ricotta e mozzarella)

FOCACIA 8.00€
(Origano, olio e olive)

QUATTRO FORMAGGI 14.00€
(Parmigiano, mozzarella, formaggio blu, provolone, basilico e olio)

MAMARITA 15.90€
(Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di parmesano, mozzarella di bufala, pomodorini e prosciutto crudo)

TROPICAL 15.00€
(Prosciutto cotto, mozzarella e ananas)

SICILIANA 14.50€
(Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano e basilico)

MARE Y MONTI 14.50€
(Mozzarella, asparagi, pomodorini, gamberi e basilico)

NAPOLETANA 14.50€
(Pomodoro, mozzarella, origano, aglio, acciughe, capperi, olive nere e basilico)

PROSCIUTTO Y FUNGHI 14.50€
(Pomodoro, mozzarella, parmesano, funghi, prosciutto cotto e basilico)

VEGETARIANA 14.50€
(Pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini, olive nere, carciofi e zucchine)

BURRATA 15.50€
(Doppio pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di parmesano, burrata e pesto di basilico)

PICCANTE 14.00€
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, parmesano, basilico e olio)

BABY 13.00€
(Frankfurter a fette, patatine fritte e mozzarella)



PIZZA GOURMET

CARBONARA TARTUFATA 17.50€
(Mozzarella, crema al tartufo, guanciale, uovo e scaglie di Parmigiano)

MEDITERRANEO 16.00€
(Tonno, cipolla, mozzarella e pomodorini)

SALMONE 17.50€
(Mozzarella, pomodorini, cipolle caramellate e salmone affumicato)

BARBACOA 17.50€
(Pollo, cipolla, pancetta, mais e salsa barbecue)

STRACCIALETTA 16.00€
(Mozzarella, provolone, Parmigiano, mortadella, stracciatella, pomodori secchi e pesto di pistacchi mozzarella, provolone)

POSTRES / DESERT

FRUTA DEL TIEMPO 6.50€
(Mixed Seasonal Fruits)

FLAN / PUDIN CON NATA 6.50€
(Flan / Pudding With Cream)

TARTA DE QUESO 7.50€
(Cheese cake)

COULANT DE CHOCOLATE CON VAINILLA 8.50€
(Chocolate Coulant with Vanilla Ice cream)

TARTA DE TIRAMISÚ 6.50€
(Tiramisu Cake)

CREMA CATALANA 7.50€
(Catalan Cream with Melted Sugar)



GASTRONOMÍA ITALIANA



RESERVA: 932503376

MENÚ MEDITERRANEO (*Mínimo 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

- Chuleton 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)



MENU PAELLA

Paella
+
Sangría
25€ Per Persona

MENU FIDUEA

Fiduea
+
Sangría
25€ Per Persona

Opciones: Marisco, Vegetal, Pollo o Mixta
(Option: Seafood, vegetables, chicken or mixed)

BEBIDAS

Refresco, Cerveza, Cocktails (Todos)





VINOS BLANCOS



Inzolia Pinot Grigio - Bottesini

Bot 17,90 €

Una mezcla intrigante que combina la frescura del Pinot Grigio con el exotismo del Inzolia siciliano. Presenta notas cítricas y florales. Ideal para acompañar platos de pescado o ensaladas ligeras.



Ramon Bilbao

Bot 27,90 €

Color amarillo verdoso brillante. Aromas a frutas tropicales, jazmín, cítricos y hierbas. Boca fresca, con acidez equilibrada y final sedoso. Ideal con aperitivos, platos fríos, ensaladas, quesos y carnes blancas.



Falanghina - Torre dei Chiusi

Bot 24,90 €

Un clásico de Campania, rico en aromas frutales y florales con un toque mineral. Marida muy bien con platos de pescado y quesos frescos.



Chardonnay - San Osvaldo

Bot 24,90 €

Proveniente del Veneto, este Chardonnay es fresco y suave, con matices de manzana y vainilla. Marida bien con platos de carne blanca o pasta.



Marques del Atrio Verdejito

Bot 28,50 €

Maceración corta y prensado suave para un mosto limpio y aromático. Color amarillo verdoso brillante. Aromas a frutas frescas, hierbas y toques tropicales (piña y maracuyá). Boca jugosa, frutal y equilibrada. Ideal con pescados, mariscos, tapas o como aperitivo.



Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio

Bot 39,50 €

Este vino campano se distingue por su complejidad aromática, con notas de miel y flores. Perfecto con platos de pescado o risottos.





VINOS TINTOS



Montepulciano d'Abruzzo – Bottesini

Bot 17,90 €

Un vino tinto robusto y afrutado de Abruzzo, con notas de cereza y especias. Ideal para acompañar carnes rojas y quesos maduros.



Ramon Bilbao

Bot 27,90 €

Ramón Bilbao Crianza, un Tempranillo equilibrado con 14 meses en roble americano y 8 en botella. Perfecto con quesos semicurados, carnes rojas, caza, pescados azules o legumbres.



Aglianico Beneventano – Torre dei Chiusi

Bot 24,90 €

Un tinto intenso y tánico de Beneventano, con sabores profundos de frutas negras y especias. Marida bien con carnes rojas y platos especiados.



Marques del Atrio

Bot 28,50 €

Rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas a frutos negros y rojos, con notas tostadas y vainilla. Boca con taninos firmes y final persistente. Ideal con carnes rojas y quesos curados.



Syrah - Uggiano

Bot 34,90 €

Un tinto elegante y especiado de Toscana, con matices de frutos negros y un toque de vainilla. Excelente con carnes asadas y platos de caza.



Ripasso della Valpolicella – Tezza

Bot 49,90 €

Ripasso Della Valpolicella D.O.C., un vino elegante y complejo, elaborado con uvas clásicas de la región. Notas a frutos rojos maduros, especias y toques de madera. Ideal con carnes rojas, pastas y quesos curados.



ESPUMOSOS Y ROSADOS



Cava Brut y 045

Cava Brut 045, fresco y equilibrado, con burbuja fina y aromas a frutas blancas y cítricos. Perfecto como aperitivo o con mariscos, pescados y postres ligeros.

Bot 22,90 €



Prosecco Extra Dry - Montelvini

Más dulce que el Brut, este Prosecco de Veneto ofrece un paladar afrutado con toques de melocotón y pera. Perfecto para acompañar postres o como aperitivo.

Bot 29,50 €



Lambrusco Rosso - Cascina S.Maria

Un Lambrusco de Emilia-Romaña, vibrante y afrutado, con notas de cereza y frambuesa. Ideal para acompañar platos de pasta o carnes frías.

Bot 18,90 €



Lambrusco Rosato - Cascina S.Maria

Una versión rosada del Lambrusco, ligera y refrescante, con aromas de frutas rojas. Excelente con aperitivos o platos ligeros.

Bot 18,90 €



Gabri Aglianico Rosato - Torre dei Chiusi

Un vino rosado robusto, con la estructura del Aglianico y notas de frutos rojos y especias. Perfecto con platos mediterráneos y quesos.

Bot 33,90 €



Ramon Bilbao

Ramón Bilbao Rosado, de la DO Rioja, combina Garnacha y Viura del Alto Nájera. Proceso lento a baja temperatura, con color pálido y aromas a frutas rojas y cítricos. Ideal con mariscos, risottos, verduras o como aperitivo.

Bot 27,90 €



Marques del Atrio

Color melocotón pálido, con aromas a fruta roja, flores y pomelo. Alta intensidad. Ideal con pescados, mariscos, arroces, cocina oriental, carnes ligeras y pastas.

Bot 27,90 €

