



RESTAURANTE  
**MEDITERRÁNEO**  
Cocina de Mercado



# Carta

**RESERVA: 932503376**

 @restaurantemediterraneobcn  restaurante mediterráneo

C/ de Josep Pla, 19, 08019  
[www.restaurantemediterraneobcn.com](http://www.restaurantemediterraneobcn.com)



GASTRONOMÍA ITALIANA



RESERVA: 932503376

## ENTRANTES/ STARTERS

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



## ENSALADA / SALADS

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

## PARA PICAR / TAPAS

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

## HAMBURGUESAS / BURGERS

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



GASTRONOMÍA ITALIANA





RESERVA: 932503376

## PASTA

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



## ARROZ / RICE (PAELLA)

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



## PESCADO DEL MAR / FISH

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

## CARNE / MEAT

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



GASTRONOMÍA ITALIANA





RESERVA: 932503376

## PIZZA / WOODEN PIZZA

<b>MARGHERITA</b> .....	10.00€
<i>(Pomodoro, mozzarella, Parmigiano, basilico e olio)</i>	
<b>MARINARA</b> .....	9.00€
<i>(Doppio pomodoro, origano, aglio, basilico e olio)</i>	
<b>BUFALINA</b> .....	14.00€
<i>(Pomodorino, mozzarella di bufala, mozzarella, parmigiano, basilico e olio)</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	14.50€
<i>(Pomodoro, funghi, olive, prosciutto cotto, mozzarella, carciofi e olio)</i>	
<b>CALZONE CLASSICO</b> .....	14.50€
<i>(Salame napoletano, ricotta e mozzarella)</i>	
<b>FOCACCIA</b> .....	8.00€
<i>(Origano, olio e olive)</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> .....	14.00€
<i>(Parmigiano, mozzarella, formaggio blu, provolone, basilico e olio)</i>	
<b>MAMARITA</b> .....	15.90€
<i>(Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di parmigiano, mozzarella di bufala, pomodorini e prosciutto crudo)</i>	
<b>TROPICAL</b> .....	15.00€
<i>(Prosciutto cotto, mozzarella e ananas)</i>	
<b>SICILIANA</b> .....	14,50€
<i>(Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano e basilico)</i>	
<b>MARE Y MONTI</b> .....	14,50€
<i>(Mozzarella, asparagi, pomodorini, gamberi e basilico)</i>	
<b>NAPOLETANA</b> .....	14,50€
<i>(Pomodoro, mozzarella, origano, aglio, acciughe, capperi, olive nere e basilico)</i>	
<b>PROSCIUTTO Y FUNGHI</b> .....	14.50€
<i>(Pomodoro, mozzarella, parmigiano, funghi, prosciutto cotto e basilico)</i>	
<b>VEGETARIANA</b> .....	14.50€
<i>(Pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini, olive nere, carciofi e zucchini)</i>	
<b>BURRATA</b> .....	15.50€
<i>(Doppio pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, burrata e pesto di basilico)</i>	
<b>PICCANTE</b> .....	14.00€
<i>(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, parmigiano, basilico e olio)</i>	
<b>BABY</b> .....	13.00€
<i>(Frankfurter a fette, patatine fritte e mozzarella)</i>	



## PIZZA GOURMET

<b>CARBONARA TARTUFATA</b> .....	17.50€
<i>(Mozzarella, crema al tartufo, guanciale, uovo e scaglie di Parmigiano)</i>	
<b>MEDITERRANEO</b> .....	16.00€
<i>(Tonno, cipolla, mozzarella e pomodorini)</i>	
<b>SALMONE</b> .....	17.50€
<i>(Mozzarella, pomodorini, cipolle caramellate e salmone affumicato)</i>	
<b>BARBACOA</b> .....	17.50€
<i>(Pollo, cipolla, pancetta, mais e salsa barbecue)</i>	
<b>STRACCIATELLA</b> .....	16.00€
<i>(Mozzarella, provolone, Parmigiano, mortadella, stracciatella, pomodori secchi e pesto di pistacchi mozzarella, provolone)</i>	

## POSTRES / DESERT

<b>FRUTA DEL TIEMPO</b> .....	6.50€
<i>(Mixed Seasonal Fruits)</i>	
<b>FLAN / PUDIN CON NATA</b> .....	6.50€
<i>(Flan/ Pudding With Cream)</i>	
<b>TARTA DE QUESO</b> .....	7.50€
<i>(Cheese cake)</i>	
<b>COULANT DE CHOCOLATE CON VAINILLA</b> .....	8.50€
<i>(Chocolate Coulant with Vanilla Ice cream)</i>	
<b>TARTA DE TIRAMISÚ</b> .....	6.50€
<i>(Tiramisu Cake)</i>	
<b>CREMA CATALANA</b> .....	7.50€
<i>(Catalan Cream with Melted Sugar)</i>	



GASTRONOMÍA ITALIANA





RESERVA: 932503376

## **MENÚ MEDITERRANEO** (*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)**



### **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)



GASTRONOMÍA ITALIANA



# 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 Verdejo

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

Bot 22,90 €

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.



## Prosecco Extra Dry - Montelvini

Bot 29,50 €

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.



## Lambrusco Rosso - Cascina S.Maria

Bot 18,90 €

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



## Lambrusco Rosato - Cascina S.Maria

Bot 18,90 €

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



## Gabri Aglianico Rosato - Torre dei Chiusi

Bot 33,90 €

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



## Ramon Bilbao

Bot 27,90 €

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



## Marques del Atrio

Bot 27,90 €

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

