Barcelona Tapas
PUERTO VALLARTA JALISCO

ENGLISH MENU ON THE REVERSE →

Recomendamos 2–3 tapas por persona, para compartir

Para Empezar

Aceitunas Aliñadas
Aceitunas marinadas con hierbas, cebolla morada y cáscara de naranja y limón. 130 g **310**

Gazpacho Andaluz
Sopa fría de tomate y pimiento al estilo andaluz, terminada con aceite de oliva extra virgen. 225 ml **195**

★ DE LA CASA
Gazpacho de Almendra
Conocido como ajoblanco: sopa fría de almendra con ajo, pan, aceite de oliva y vinagre de Jerez. 200 ml **275**

Ensalada Mixta
Lechugas, queso de cabra, pera, nuez, tomate y cebolla morada, con vinagreta de balsámico. 290 g **290**

Ensalada Asturiana
Lechugas con queso azul, tocino ahumado, pistache, pasas, tomate y cebolla morada, con vinagreta de frambuesa. 290 g **310**

Platillos Fríos

Jamón Serrano con Pan con Tomate
Jamón serrano importado de España, pan casero tostado con tomate, manchego de 6 meses y aceitunas manzanilla. 150 g **475**

Ceviche de Atún Estilo Nikkei
Atún crudo marinado en vinagreta de ajonjolí, con aguacate, pepino, tomate cherry, cebolla morada, jícama, manzana verde y roja, mango, naranja y jengibre. 200 g **520**

Tabla de Embutidos y Quesos
Selección de embutidos españoles y quesos variados, para compartir. 250 g **625**

Tabla de Quesos
Selección de quesos importados y locales. 200 g **415**

Remolacha con Queso de Cabra
Betabel horneado y servido frío, con queso de cabra, nuez, naranja, tomate cherry, pesto y emulsión de pimiento amarillo. 200 g **290**

★ DE LA CASA
Patatas Alioli
Ensaladilla de patatas con alioli. 100 g **95**
- Con tocino crujiente (30 g), cebolla morada y piparra **175**
- Con salmón curado (60 g) **235**

Platillos Calientes

★ DE LA CASA
Gambas al Ajillo
Recién salidas del fuego, en cazuela de barro con aceite de oliva, ajo, chile guajillo y chile de árbol. 6 pzas **415**

Croquetas de Pollo y Jamón Serrano
Cremosas por dentro y crujientes por fuera, con alioli. 6 pzas **265**

Tortilla de Patata
La clásica tortilla española de papa y huevo. 250 g **235**

Patatas Bravas
Papas fritas con salsa brava ligeramente picante y alioli. 350 g **225**

Dátiles con Tocino
Dátiles envueltos en tocino crujiente, sobre salsa de pimiento rojo. 6 pzas **310**

★ DE LA CASA
Pulpo a la Gallega
Como en Galicia: pulpo con papa, pimentón de la Vera, sal Maldon y aceite de oliva extra virgen. 150 g **475**

Queso de Cabra al Horno
Gratinado, con salsa casera de tomate y pan de ajo. 200 g **395**

Pesca del Día
Pescado de temporada al horno, con verduras ligeramente crujientes y aceite de oliva extra virgen. 120 g **295**

Arroces

Arroz Negro
Arroz en tinta de calamar y caldo de mariscos, con calamares, pimientos asados y alioli. 350 g **495**
- O solo arroz negro, sin calamares **295**

Arroz al Azafrán con Mariscos
Arroz con azafrán cocinado en caldo de mariscos, con camarón, pescado, pulpo y mejillón. 350 g **695**
- O solo arroz al azafrán, sin mariscos **195**

Paellas

Para 2–3 personas · Se preparan al momento: 40–45 min

Paella Vegetariana
Arroz Calasparra con berenjena, calabacita, espárragos, ejotes, tomate, piñones y tomate deshidratado. 1,200 g **940**

Paella Mixta
Arroz Calasparra con pescado, camarón, mejillón, pulpo, cerdo, pollo y chistorra, pimientos asados y ejotes. 1,200 g **1,360**

★ DE LA CASA
Paella de Mariscos
Arroz Calasparra con pescado, camarón, pulpo, mejillón, calamar, pimientos asados y ejotes. 1,200 g **1,465**

Josper al Carbón

Rib Eye USDA Choice
Al carbón, con papas cambray, espárragos y calabacita.
400 g **795**

Pincho de Arrachera
Arrachera con cebolla morada caramelizada al vino tinto, papas cambray y salsa de raíz fuerte.
2 pzas · 160 g **290**

Pincho de Pollo
Pechuga orgánica marinada en romero, tomillo, ajo y limón, con pimientos asados y mojo picón.
2 pzas · 160 g **290**

Berenjena Tres Quesos
Horneada en Josper con mozzarella, queso de cabra, parmesano, calabacita y salsa casera de tomate. 240 g **395**

Vegetariano ★ De la casa

Precios en pesos mexicanos, I.V.A. incluido. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad del consumidor.

Barcelona Tapas
PUERTO VALLARTA JALISCO

MENÚ EN ESPAÑOL AL REVERSO →

We recommend 2–3 tapas per person, to share

To Start

Aceitunas Aliñadas
Marinated with herbs, red onion, orange and lemon zest.
130 g **310**

Gazpacho Andaluz
Chilled tomato and pepper soup in the Andalusian style, finished with extra virgin olive oil. 225 ml **195**

★ HOUSE FAVORITE
Gazpacho de Almendra
Known as ajoblanco: chilled almond soup with garlic, bread, olive oil and sherry vinegar. 200 ml **275**

Ensalada Mixta
Greens, goat cheese, pear, pecans, tomato and red onion, with balsamic vinaigrette. 290 g **290**

Ensalada Asturiana
Greens with blue cheese, smoked bacon, pistachios, raisins, tomato and red onion, with raspberry vinaigrette. 290 g **310**

Cold Plates

Jamón Serrano con Pan con Tomate
Imported Spanish serrano ham, toasted house bread with tomato, 6-month Manchego and Manzanilla olives. 150 g **475**

Ceviche de Atún Estilo Nikkei
Raw tuna marinated in sesame vinaigrette, with avocado, cucumber, cherry tomatoes, red onion, jicama, green and red apple, mango, orange and ginger. 200 g **520**

Tabla de Embutidos y Quesos
Spanish cured meats and assorted cheeses, to share. 250 g **625**

Tabla de Quesos
Cheese board of imported and local cheeses. 200 g **415**

Remolacha con Queso de Cabra
Oven-roasted beets served chilled, with goat cheese, walnuts, orange, cherry tomatoes, pesto and yellow pepper emulsion.
200 g **290**

★ HOUSE FAVORITE
Patatas Alioli
Spanish garlic potato salad. 100 g **95**
- With crispy bacon (30 g), red onion and piparra peppers **175**
- With cured salmon (60 g) **235**

Hot Plates

★ HOUSE FAVORITE
Gambas al Ajillo
Garlic shrimp, straight from the fire in a clay dish, with olive oil, guajillo and chile de árbol. 6 pcs **415**

Croquetas de Pollo y Jamón Serrano
Chicken and serrano ham croquettes, creamy inside and crisp outside, with alioli. 6 pcs **265**

Tortilla de Patata
The classic Spanish potato omelette, made with potato and egg.
250 g **235**

Patatas Bravas
Fried potatoes with lightly spicy brava sauce and alioli. 350 g **225**

Dátiles con Tocino
Dates wrapped in crispy bacon, over sweet red pepper sauce.
6 pcs **310**

★ HOUSE FAVORITE
Pulpo a la Gallega
Galician-style octopus with potatoes, smoked paprika from La Vera, Maldon salt and extra virgin olive oil. 150 g **475**

Queso de Cabra al Horno
Baked goat cheese, gratinéed, with house tomato sauce and garlic bread. 200 g **395**

Pesca del Día
Catch of the day: seasonal fish, oven-baked, with lightly crisp vegetables and extra virgin olive oil. 120 g **295**

Rice

Arroz Negro
Black rice cooked in squid ink and seafood stock, with squid, roasted peppers and alioli. 350 g **495**
- Or black rice only, without squid **295**

Arroz al Azafrán con Mariscos
Saffron rice cooked in seafood stock, with shrimp, fish, octopus and mussels. 350 g **695**
- Or saffron rice only, without seafood **195**

Paellas

Serve 2–3 · Cooked to order: 40–45 min

Paella Vegetariana
Calasparra rice with eggplant, zucchini, asparagus, green beans, tomato, pine nuts and sun-dried tomatoes. 1,200 g **940**

Paella Mixta
Calasparra rice with fish, shrimp, mussels, octopus, pork, chicken and chistorra, roasted peppers and green beans.
1,200 g **1,360**

★ HOUSE FAVORITE
Paella de Mariscos
Calasparra rice with fish, shrimp, octopus, mussels, squid, roasted peppers and green beans.
1,200 g **1,465**

Josper Charcoal Grill

Rib Eye USDA Choice
Charcoal-grilled, with baby potatoes, asparagus and zucchini. 400 g **795**

Pincho de Arrachera
Grilled skirt steak with red onion caramelized in red wine, baby potatoes and horseradish sauce.
2 pcs · 160 g **290**

Pincho de Pollo
Organic chicken breast marinated in rosemary, thyme, garlic and lemon, with roasted peppers and mojo picón.
2 pcs · 160 g **290**

Berenjena Tres Quesos
Josper-baked eggplant with mozzarella, goat cheese, Parmesan, zucchini and house tomato sauce. 240 g **395**

Vegetarian ★ House favorite

Prices in Mexican pesos, taxes included. Consuming raw or undercooked foods is the responsibility of the consumer.