

ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota "Gran Reserva" *Jabugo cured ham* 29,35
Anchoas de l'Escala y vinagre de Módena *Anchovies* 22,00
Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición *Norwegian smoked salmon* 29,90
Foie de oca del Perigord con coulis de mango *Perigord goose foie with mango coulis* 29,35
Caviar Beluga 000 (50 gr) *"Beluga" caviar 000 (50 gr.)* 190,00
Caviar Beluga 000 (125 gr) *"Beluga" caviar 000 (125 gr.)* 385,00
Tartar de Atún Bluefin con aguacate *Tuna Bluefin tartare with avocado* 24,00
Salpicón de centollo *Spider crab cocktail* 28,35
Salpicón de bogavante *Lobster cocktail* 33,75
Ensalada verde de hortalizas de temporada *Seasonal green salad* 15,70
Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas *19,90*
Capricius salad with avocado & prawns on lettuce bouquet
Ensalada de Ventresca de bonito blanco y pimientos confitados *Green salad with tuna fish & sweet pepper* 17,80
Melón con Jamón Ibérico de Bellota *Melon with Jabugo cured ham* 24,00
Ensaladilla rusa especial con Centollo *Special vegetable salad with mayonnaise and spider crab* 17,80
Ensalada de Bogavante *Lobster salad* 34,80
Ensalada de Langosta *Spiny Lobster salad* 45,50
Espárragos blancos de Navarra Especiales (dos salsas) *White asparagus (two sauces)* 21,65
Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull *Fish and shellfish soup with fried bread* 20,75
Canelones de marisco *Shellfish cannelloni* 17,80
Croquetas de marisco *Shellfish croquettes* 17,80
Buñuelos de bacalao tradicionales *Traditional codfish fritters* 19,65
Calamares a la andaluza *Deep fried squids rings (calamari)* 20,95
Carne de centollo templada con crema de mostaza *Warm meat of crab with mustard cream* 34,90
Coca de cristal con tomate y aceite de Oliva Arbequina 2,95
Thin bread with tomato spread and arbequina olive oil

PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA CLASSICS OF GALICIAN CUISINE

Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas" *Traditional Botafumeiro pie "cod & raisins"* 13,05
Caldo Gallego "receta tradicional" *Special galician soup* 13,05
Pulpo estilo Feira *Octopus Feira style* 25,00
Lacón gallego con grelos *Pork with turnips tops* 20,75

MARISCOS "SELECCIÓN BOTAFUMEIRO" BOTAFUMEIRO SEAFOOD SELECTION

Ostras elegidas (1/2 docena) *Selected oysters (1/2 dozen)* 26,20
Almejas especiales vivas (1/2 docena) *Special alive clams (1/2 dozen)* 33,85
Almejas a la marinera *Clams fisherman's style* 28,35
Percebes cocidos *Stew barnacles* 48,05
Percebes especiales cocidos *Special barnacles stew* 62,20
Camarones *Special small prawns* 25,05
Nécoras *Velvet crabs* 22,95
Cañailas *Sea snails* 17,45
Espaneñas a la plancha *Grilled Sea cucumbers* 46,95
Espaneñas salteadas con garbanzos *Sea cucumbers with chickpeas* 46,95
Vieiras al horno *Baked scallops* 19,90
Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.) *Grilled Palamòs prawns* 44,80
Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.) *Prawns from Palamòs with fresh garlic* 44,80
Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.) *Ferrol style scampi (1/4 kg)* 39,30
Buey de mar, según peso (1 kg.) *King crab, depending on weight (1 kg)* 37,10
Patatas de cangrejo real (100grs) *Roy al crab paws (100 grs)* 14,95
Centollo de piedra, según peso (1 kg.) *Spider crab, depending on weight (1 kg)* 62,20
Centollo al horno *Baked Spider crab* 28,35
Bogavante Gallego cocido o a la parrilla, según peso (1kg) *Lobster, depening on weight (1 kg) cooked or grilled* 89,50
Langosta cocida o a la parrilla, según peso (1kg) *Spiny lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled* 134,25
Langosta Botafumeiro receta clásica, según peso (1kg) 144,60
Spiny lobster Botafumeiro's style, depending on weight (1kg)

BANDEJAS DE MARISCO VARIADO VARIED SEAFOOD PLATTERS

Bandeja Cantábrico (fría) (una para dos) 135,00
Centollo, buey, ostras, almejas, cañailas, nécoras, camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos y concha de salpicón
Special Cantabric Sea cold platter (one per two people)
Spider Crab, crab, oysters, clams, sea snails, velvet crabs, small shrimps, shrimps, cockle, norway lobster, prawns & seafood cocktail

La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro
The lack of one product will be supply for more amount of another

Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos) 145,00
Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas, berberechos, sepia, calamar, vieiras y gambas
Special grilled assorted shellfish (hot) (one per two people)
Lobster, Norway lobster, prawns, baby shrimps, clams, ockle, cuttefish, squids, scallops & shrimps

Cazuela de Marisco (una para dos) 145,00
Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y almejas
Shellfish especial casserole (one per two people)
Lobster, Norway lobster, shrimps, prawns, oysters & clams

PESCADO SALVAJE POR RACIÓN WILD FISH PER PORTION

Según temporada y mercado *Depending on season and market*

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada
Oven baked gillthead with potatoes & pring onion 37,75

Lubina a la cebolla tierna y champiñones
Sea bass with spring onion & mushrooms 37,75

Rape al vinagre de Jerez con tomate natural y espinacas
Monkfish with Sherry vinegar with natural tomato and spinach 37,75

Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural
Grilled hake on oak charcoal grill 37,75

Merluza de pincho en salsa de marisco
Hake with seafood sauce 37,75

Lenguado al Cava con langostinos
Sole with cava sauce and shrimps 37,75

Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada
Cod with chickpeas and sautéed cabbage 29,35

Suquillo de pescado con almejas
Scorfish stew with clams 37,75

PESCADO SALVAJE WILD FISH

A la brasa de carbón de encina al estilo orio
On oak charcoal grill "orio" style

Mero, lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc...
Grouper, sea bass, red bream, gillthead (bream), turbot, n hake, etc...

75,00 Según peso por pieza (1 kg) *Price per piece, by weight (1 kg)*
37,75 Por ración *Price per portion*

ARROZ AL CARBÓN CHARCOAL COOKED RICE

Paella de marisco tradicional
Seafood paella 32,35

Paella de marisco con Bogavante
Seafood paella with lobster 49,15

Arroz negro con Calamarcitos de playa
Black rice inkfish tinted with small squids 30,25

Arroz caldoso con Bogavante flambeado
Juicy rice with lobster 46,80

CARNE A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA MEAT ON OAK CHARCOAL GRILL

Chuletón D.O. Rubia gallega a la brasa *Steak charcoal-broiled O.D. Blonde Galician veal* 28,35

Solomillo D.O. Rubia gallega a la brasa con su guarnición *Grilled veal filet with garnishment* 28,35

Cabrito lechal de Segovia a la brasa *Charcoal-broiled Segovia's kid goat* 31,65

Salsas para acompañar las carnes *Sauces to dressing meats*

-Roquefort y pimienta verde *Roquefort and green pepper*





Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias. Soliciten información a nuestro personal. Gracias.
There is available information concerning allergies and food intolerances. Request information to our staff. Thanks.

COCINA PERMANENTE OPEN KITCHEN ALL DAY
De la 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.
From 12 p.m. to 1 a.m.

I.V.A. INCLUIDO VAT INCLUDED
PRECIOS EN EUROS PRICES IN EUROS



RESTAURANTE
— 1975 —
BOTAFUMEIRO
BARCELONA

 botafumeirobarcelona
 @botafumeirobcn
 @botafumeirobcn
 botafumeirobarcelona
#botafumeirobcn