







RESTAURANTE  
— 1975 —  
**BOTAFUMEIRO**  
BARCELONA

 botafumeirobarcelona  
 @botafumeirobcn  
 @botafumeirobcn  
 botafumeirobarcelona  
**#botafumeirobcn**

## ENTRANTS STARTERS

Pernil de glà ibèric FISAN Alta Gastronomia Iberian acorn-fed ham FISAN High Gastronomy  
 Anxoves de l'Escala y vinagre de Mòdena Anchovies  
 Salmó fumat Noruec Norwegian smoked salmon  
 Foie d'oca del Perigord amb coulis de mango Perigord goose foie with mango coulis  
 Caviar Osetra (50 gr) "Osetra" caviar (50 gr.)  
 Caviar Osetra (100 gr) "Osetra" caviar (100 gr.)  
 Tartar de tonyina Bluefin amb avocat Tuna Bluefin tartare with avocado  
 Salpicò de cranca Spider crab cocktail  
 Salpicò de llamàntol Lobster cocktail  
 Amanida verda d'hortalises de temporada Seasonal green salad  
 Amanida capritxosa d'advocat i llagostins amb bouquet d'enciams  
 Capricious salad with avocado & prawns on lettuce bouquet  
 Amanida de ventresca de tonyina blanca i pebrots confitats Green salad with tuna fish & sweet pepper  
 Meló amb pernil ibèric de gla Melon with Jabugo cured ham  
 Amanida russa especial amb cranc Special vegetable salad with mayonnaise and spider crab  
 Amanida de llamàntol Lobster salad  
 Amanida de llagosta Spiny Lobster salad  
 Espàrrecs blancs de Navarra especials (dues salses White asparagus (two sauces)  
 Sopa de marisc i peix completa amb torrades de Rull Fish and seafood soup with fried bread  
 Canelons de marisc Seafood cannelloni  
 Croquetes de marisc Seafood croquettes  
 Bunyols de bacallà tradicionals Traditional codfish fritters  
 Calamars a l'andalusa Deep fried squids rings (calamari)  
 Carn de cranca tèbia amb crema de mostassa Warm meat of crab with mustard cream

## PLATS CLÀSSICS DE LA CUINA GALLEGA CLASSICS OF GALICIAN CUISINE

Empanada tradicional Botafumeiro "bacallà i panses" Traditional Botafumeiro pie "cod & raisins"  
 Caldo Gallego "recepta tradicional" Special galician soup  
 Pop a l'estil" Feira" Octopus Feira style  
 Lacón gallec amb grelos Pork shoulder with turnips tops

## MARISCS "SELECCIÓ BOTAFUMEIRO" BOTAFUMEIRO SEAFOOD SELECTION

Ostres escollides (1/2 dotzena) Selected oysters (1/2 dozen)  
 Cloïsses especials vives (1/2 dotzena) Special alive clams (1/2 dozen)  
 Cloïsses a la marinera Clams fisherman's style  
 Peus de cabra cuïts Stew barnacles  
 Camarons Special small prawns  
 Nécores Velvet crab  
 Cargols de mar "Cañiellas" Sea snails  
 Espardenyes a la planxa Grilled sea cucumbers  
 Espardenyes saltejades amb cigron Sea cucumbers with chickpeas  
 Vieires al forn Baked scallops  
 Gambes de Palamós a la planxa (1/4 kg.) Grilled Palamòs prawns  
 Gambes de Palamós saltejades a l'all fresc (1/4 kg.) Prawns from Palamòs with fresh garlic  
 Escamarlans a l'estil Ferrol (1/4 kg.) Scampi Ferrol style (1/4 kg)  
 Bou de mar, segons pes (1 kg.) Crab, depending on weight (1 kg)  
 Pates de cranc reial (100 grs) King crab paws (100 grs)  
 Cranca de pedra, segons pes (1 kg.) Spider crab, depending on weight (1 kg)  
 Cranca al forn Baked Spider crab  
 Llamàntol Gallec cuit o a la graella, segons pes (1 kg.) Lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Llagosta cuïta o a la graella, segons pes (1 kg.) Spiny lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Llagosta Botafumeiro recepta clàssica, segons pes (1 kg.)  
 Spiny lobster Botafumeiro's style, depending on weight (1kg)

## SAFATAS DE MARISC VARIAT VARIED SEAFOOD PLATTERS

**Safata "Cantàbrico" (freda) (una per a dos)**  
 Cranca, Bou, Cloïsses, Canyeilles, Nècores, Peus de Cabra, Camarons, Gambeta, Escopinyes, Escamarlans,- Llagostins i Closca de Salpicó  
**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

**Mariscada a la graella (calenta) (una per a dos)**  
 Llamàntol, Escamarlans, Llagostins, Gambeta, Cloïsses, Escopinyes, Sipia, Calamars, Vieires i Gambes  
**Special grilled assorted shellfish (hot) (one per two people)** Lobster, Norway lobster, prawns, baby shrimps, clams, cockle, cuttlefish, squids, scallops & shrimps

**Cassola de Marisc (una per a dos)**  
 Llamàntol, escamarlans, Gambes, Llagostins, Ostres i Cloïsses  
**Seafood especial casserole (one per two people)**  
 Lobster, Norway lobster, shrimps, prawns, oysters & clams

La manca d'un producte es suplirà amb mes quantitat d'un altre  
 The lack of one product will be supply for more amount of another

## PEIXOS SALVATGES PER RACIÓ WILD FISH PER PORTION

Segons temporada i mercat Depending on season and market

Orada al forn amb patates i ceba tendre glaseada  
 Oven baked sea bream with potatoes & spring onion ...

Llobarro a la ceba tendre i xampinyons  
 Sea bass with spring onion & mushrooms

Rap al vinagre de xerez con tomàquet natural y espinacs  
 Monkfish with Sherry vinegar with natural tomato and spinach

Tronc de lluç de pinxo a la brasa de carbó natural  
 Grilled hake on oak charcoal grill

Mero a la brasa, amb cloïsses o a la Donostiarra  
 Grilled grouper, with clams or Donostiarra

Lluç de pinxo en salsa de marisc  
 Hake with seafood sauce

Llenguado al Cava amb llagostins  
 Sole with cava sauce and shrimps

Llom de Bacallà amb cigons i col saltada  
 Cod with chickpeas and sautéed cabbage

Suquet de peix amb cloïsses  
 Fish stew with clams

## PEIXOS SALVATGES WILD FISH

A la brasa de carbó d'alzina a l'estil orio  
 On oak charcoal grill "orio" style

Lleguado, llobarro, besuc, orada, rèmol, lluç, etc...  
 Sole, sea bass, red bream, sea bream, turbot, hake, etc...

Segons pes per peça (1 kg) price per piece, by weight (1 kg)  
 Per ració Price per portion

## ARRÒS AL CARBÓ CHARCOAL COOKED RICE

Paella de marisc Parellada  
 Seafood paella

Paella amb Llàmantol  
 Seafood paella with lobster

Arròs negre amb Calamarcets de platja  
 Black rice ink fish tinted with small squids

Arròs caldos amb Llamàntol flamejat  
 Juicy rice with lobster

## CARNS A LA BRASA DE CARBÓ D'ALZINA MEAT ON OAK CHARCOAL GRILL

Mitjana D.O. Rubia Gallega a la brasa Charcoal grilled T-Bone O.D. Blonde Galician veal  
 Filet D.O. Rubia Gallega amb la seva guarnició Charcoal grilled sirloin with garnishment  
 Cabrit de llet de Segovia a la brasa Charcoal grilled Segovia's kid goat

**Salsa per acompanyar la carn Sauces to dressing meats**  
 -Roquefort i pebre verd Roquefort and green pepper

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva Arbequina Thin bread with spread tomato and arbequina olive oil  
 Servei de pa i aperitiu Bread and snack service  
 Guarnicions Garnishes

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies e intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal. Gràcies.  
 There is available information concerning allergies and food intolerances. Request information to our staff. Thanks.

**CUINA PERMANENT OPEN KITCHEN ALL DAY**  
 Des de les 12 del migdia a la 1 del matí.  
 From 12 p.m. to 1 a.m.

## ENTRANTES STARTERS

Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía Iberian acorn-fed ham FISAN High Gastronomy  
 Anchoas de l'Escala y vinagre de Módena Anchovies  
 Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición Norwegian smoked salmon  
 Foie de oca del Perigord con coulis de mango Perigord goose foie with mango coulis  
 Caviar Osetra (50 gr) "Osetra" caviar (50 gr.)  
 Caviar Osetra (100 gr) "Osetra" caviar (100 gr.)  
 Tartar de atún Bluefin con aguacate Tuna Bluefin tartare with avocado  
 Salpicón de centollo Spider crab cocktail  
 Salpicón de bogavante Lobster cocktail  
 Ensalada verde de hortalizas de temporada Seasonal green salad  
 Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas  
 Capricious salad with avocado & prawns on lettuce bouquet  
 Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados Green salad with tuna fish & sweet pepper  
 Melón con jamón ibérico de bellota Melon with Jabugo cured ham  
 Ensaladilla rusa especial con centollo Special vegetable salad with mayonnaise and spider crab  
 Ensalada de bogavante Lobster salad  
 Ensalada de langosta Spiny Lobster salad  
 Espárragos blancos de Navarra especiales (dos salsas) White asparagus (two sauces)  
 Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull Fish and seafood soup with fried bread  
 Canelones de marisco Seafood cannelloni  
 Croquetas de marisco Seafood croquettes  
 Buñuelos de bacalao tradicionales Traditional codfish fritters  
 Calamares a la andaluza Deep fried squids rings (calamari)  
 Carne de centollo templada con crema de mostaza Warm meat of crab with mustard cream

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA CLASSICS OF GALICIAN CUISINE

Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas" Traditional Botafumeiro pie "cod & raisins"  
 Caldo Gallego "receta tradicional" Special galician soup  
 Pulpo estilo Feira Octopus Feira style  
 Lacón gallego con grelos Pork shoulder with turnips tops

## MARISCOS "SELECCIÓN BOTAFUMEIRO" BOTAFUMEIRO SEAFOOD SELECTION

Ostras elegidas (1/2 docena) Selected oysters (1/2 dozen)  
 Almejas especiales vivas (1/2 docena) Special alive clams (1/2 dozen)  
 Almejas a la marinera Clams fisherman's style  
 Percebes cocidos Stew barnacles  
 Camarones Special small prawns  
 Nécoras Velvet crab  
 Cañailas Sea snails  
 Espardeñas a la plancha Grilled sea cucumbers  
 Espardeñas salteadas con garbanzos Sea cucumbers with chickpeas  
 Vieiras al horno Baked scallops  
 Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.) Grilled Palamòs prawns  
 Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.) Prawns from Palamòs with fresh garlic  
 Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.) Scampi Ferrol style (1/4 kg)  
 Buey de mar, según peso (1 kg.) Crab, depending on weight (1 kg)  
 Patas de cangrejo real (100grs) King crab paws (100 grs)  
 Centollo de piedra, según peso (1 kg.) Spider crab, depending on weight (1 kg)  
 Centollo al horno Baked Spider crab  
 Bogavante Gallego cocido o a la parrilla, según peso (1kg)  
 Lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Langosta cocida o a la parrilla, según peso (1kg)  
 Spiny lobster, depending on weight (1 kg) cooked or grilled  
 Langosta Botafumeiro receta clásica, según peso (1kg)  
 Spiny lobster Botafumeiro's style, depending on weight (1kg)

## BANDEJAS DE MARISCO VARIADO VARIED SEAFOOD PLATTERS

**Bandeja Cantábrico (fría) (una para dos)**  
 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

**Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos)**  
 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, cockle, cuttlefish, squids, scallops & shrimps

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

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

## PESCADO SALVAJE POR RACIÓN WILD FISH PER PORTION

Según temporada y mercado Depending on season and market

Ración (1/2 Ración)

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada  
 Oven baked sea bream with potatoes & spring onion .....

Merluza de pincho en salsa de marisco  
 Hake with seafood sauce

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

Lenguado al Cava con langostinos  
 Sole with cava sauce and shrimps

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

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

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

Suquillo de pescado con almejas  
 Fish stew with clams

Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra  
 Grilled grouper, with clams or Donostiarra

## PESCADO SALVAJE WILD FISH

A la brasa de carbón de encina al estilo orio

On oak charcoal grill "orio" style

Lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc...  
 Sole, sea bass, red bream, sea bream, turbot, hake, etc...

Según peso por pieza (1 kg) price per piece, by weight (1 kg)  
 Por ración Price per portion

## ARROZ AL CARBÓN CHARCOAL COOKED RICE

Paella de marisco tradicional  
 Seafood paella

Paella de marisco con Bogavante  
 Seafood paella with lobster

Arroz negro con Calamarcitos de playa  
 Black rice ink fish tinted with small squids

Arroz caldoso con Bogavante flambeado  
 Juicy rice with lobster

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

Chuletón D.O. Rubia gallega a la brasa Broiled T-Bone O.D. Blonde Galician veal

Solomillo D.O. Rubia gallega a la brasa con su guarnición Charcoal grilled sirloin with garnishment

Cabrito lechal de Segovia a la brasa Charcoal grilled Segovia's kid goat

### Salsas para acompañar las carnes Sauces to dressing meats

-Roquefort y pimienta verde Roquefort and green pepper

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina Thin bread with spread tomato and arbequina olive oil  
 Servicio de pan y aperitivo Bread and snack service  
 Guarniciones Garnishes

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 las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.

From 12 p.m. to 1 a.m.

## ENTRANTES САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía Иберийская ветчина, откормленная желудями FISAN High Gastronomy  
 Anchoas de l'Escala y vinagre de Módena анчоусы из ла-эскала и бальзамический уксус  
 Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición норвежский копченый лосось  
 Foie de oca del Perigord con coulis de mango фуа-гра из перигора в соусе манго  
 Caviar Osetra (50 gr) Икра Осетра (150 гр)  
 Caviar Osetra (100 gr) Икра Осетра (100 гр)  
 Tartar de atún Bluefin con aguacate Тартар из голубого тунца с авокадо  
 Salpicón de centollo коктейль из краба-паука  
 Salpicón de bogavante коктейль из омара  
 Ensalada verde de hortalizas de temporada зеленый салат с сезонными овощами  
 Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas салат каприз с авокадо и креветками  
 Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados зеленый салат с тунцом и сладким перцем  
 Melón con jamón Ibérico de bellota дыня с иберийским хамоном  
 Ensaladilla rusa especial con centollo Русский салат с крабовыми специальные  
 Ensalada de bogavante салат омара  
 Ensalada de langosta Салат из лобстера  
 Espárragos blancos de Navarra especiales (dos salsas) белая спаржа с майонезом  
 Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull суп из рыбы и морепродуктов с гренками  
 Canelones de marisco каннеллони с морепродуктами  
 Croquetas de marisco крокеты из морепродуктов  
 Buñuelos de bacalao tradicionales Пончики из трески «*Traditional*», приготовленные по традиционному рецепту  
 Calamares a la andaluza жареные во фритюре кольца кальмаров  
 Carne de centollo templada con crema de mostaza теплое мясо краба под горчичным соусом

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA СКЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА ГАЛИСИЙСКОЙ КУХНИ

Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas" Традиционный пирог «*Botafumeiro*» с треской и изюмом  
 Caldo Gallego "receta tradicional" Галисийский бульон, приготовленный по традиционному рецепту  
 Pulpo estilo Feira пульпада  
 Lacón gallego con grelos Галисийская свинина с репой

## MARISCOS "SELECCIÓN BOTAFUMEIRO" ОТБОРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ «BOTAFUMEIRO»

Ostras elegidas (1/2 docena) отборные устрицы (полдюжины)  
 Almejas especiales vivas (1/2 docena) живые мидии (полдюжины)  
 Almejas a la marinera мидии по-рыбацки  
 Percebes cocidos морские уточки  
 Camarones маленькие креветки  
 Nécoras бархатные крабы  
 Sañailas морские улитки  
 Espardeñas a la plancha морской огурец на гриле  
 Espardeñas salteadas con garbanzos морской огурец с турецким горохом  
 Vieiras al horno запеченные гребешки  
 Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.) креветки из паламос на гриле  
 Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.) креветки из паламос со свежим чесноком  
 Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.) крупные креветки на феррольский манер  
 Buey de mar, según peso (1 kg.) королевский краб, примерный вес (1 кг)  
 Patas de Cangrejo Real (100grs) реал ноги (краб 100 grs)  
 Centollo de piedra, según peso (1 kg.) краб-паук, примерный вес (1 кг)  
 Centollo al horno краб-паук в васконском стиле  
 Bogavante Gallego cocido o a la parrilla, según peso (1kg) галисийский омар, примерный вес (1 кг) (вареный или приготовленный на гриле)  
 Langosta cocida o a la Parrilla, según peso (1kg) лангуст, примерный вес (1 кг)  
 Langosta Botafumeiro Receta Clásica, según peso (1kg) лангуст в стиле *botafumeiro*, примерный вес (1 кг)

## BANDEJAS DE MARISCO VARIADO БОЛЬШИЕ БЛЮДА РАЗНООБРАЗНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

**Bandeja Cantábrico (fría) (una para dos)**  
 Centollo, buey, ostras, almejas, sañailas, nécoras, camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos y concha de salpicón  
 БЛЮДО МОРЕПРОДУКТОВ ИЗ КАНТАБРИЧЕСКОГО МОРЯ (СТОЛ ) (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Краб-паук, Королевский краб, Устрицы, Мидии, Морские улитки, Бархатные крабы, Креветки, Сердцевидки, Норвежский омар, Королевские креветки и Коктейль из морепродуктов

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

## PESCADO SALVAJE POR RACIÓN ПОРЦИОННАЯ ДИКАЯ РЫБА

Según temporada y mercado В зависимости от сезона и рыночных цен

Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada запеченная в печи дорада с картофелем и зеленым луком

Lubina a la cebolla tierna y champiñones морской окунь с зеленым луком и грибами

Rape al vinagre de Jerez con tomate natural y espinacas морской черт с уксусом из хереса, натуральными помидорами и шпинатом

Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural мерлуза на гриле

Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra  
 Группер на гриле, с моллюсками или Donostiarra

## PESCADO SALVAJE ПОРЦИОННАЯ ДИКАЯ РЫБА

A la brasa de carbón de encina al estilo orio

На гриле на дубовых углях по рецепту Орио

Lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc...

Морской язык, Лаврак, Бесуго, Дорада, Тюрбо, Мерлуза и др.

Según peso por pieza (1 kg) ЦЕНА ЗА КГ:  
 Por ración ЦЕНА ЗА ПОРЦИЮ:

## CARNE A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA МЯСО НА ГРИЛЕ НА ДУБОВЫХ УГЛЯХ

Chuletón D.O. Rubia gallega a la brasa галисийский стейк, приготовленный на природном угле ( телятина или говядина)

Solomillo D.O. Rubia gallega a la brasa con su guarnición телячье филе на гриле с перцем и картофелем

Cabrito lechal de Segovia a la brasa козленок на гриле

**Salsas para acompañar las carnes** Соусы сопровождать мясо

-Roquefort y pimienta verde Рокфор и зеленый перец

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina «Кристалльный» хлеб, пропитанный томатом и оливковым маслом Арбекина  
 Servicio de pan y aperitivo Хлеб и закуски  
 Guarniciones Гарниры

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias. Soliciten información a nuestro personal.Gracias.

Создание с имеющейся информацией об аллергиях и непереносимости пищевых продуктов. Обратитесь к нашему персоналу за информацией. Спасибо.

**Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos)**

Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas, berberechos, sepia, calamar, vieiras y gambas  
 АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ (горячее) (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Омар, Норвежский омар, Королевские креветки, Маленькие креветки, Мидии, Сердцевидки, Каракатицы, Кальмар, Морские гребешки и Креветки

**Cazuela de Marisco (una para dos)**

Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y almejas  
 МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ (ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН) Омар, Норвежский омар, Креветки, Королевские креветки, Устрицы и Мидии

Merluza de pincho en salsa de marisco  
 мерлуза в соусе из морепродуктов

Lenguado al Cava con langostinos  
 морской язык в соусе из шампанского и королевскими креветками

Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada  
 треска с турецким горохом и обжаренной капустой

Suquillo de pescado con almejas  
 рыбный сукет из рыбы-скорпиона и мидий

## ARROZ AL CARBÓN РИС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ

Paella de marisco tradicional  
 паэлья из морепродуктов

Paella de marisco con Bogavante  
 паэлья из омара

Arroz negro con Calamarcitos de playa  
 черный рис с каракатицей

Arroz caldoso con Bogavante flambeado  
 сочный рис с омаром

**COCINA PERMANENTE** ПОСТОЯННАЯ КУХНЯ

De las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.  
 С 12 до 1 часов утра.

## ARROCES

### RIZ RISO REISGERICHTE

**Paella de mariscos tradicional**  
Paella aux fruits de mer traditionnel  
Paella di fruti di mare  
*Meeresfrüchte paella*

**Arroz negro con calamarcitos de playa**  
Riz a l'encre de calamar  
Paella nera con seppie  
*Paella mit sepia und seiner schwarzer tinte*

**Paella de mariscos con bogavante**  
Paella aux fruits de mer avec d' homard  
Paella di astice  
*Hummer paella*

**Arroz caldoso de bogavante**  
Riz en son bouillon au homard  
Riso in brodo con astice  
*Reis in brühe mit hummer*

## PESCADOS SALVAJES

### MORCEAUX DE POISSONS PEZZI DE PESCE GROBE STÜCKE VON FISCH

A la brasa de carbón de encina al estilo orio

**A la braise de charbon de chêne** *Alla brace di carbone di legna* *Unsere holzkohlengrill fische*

**Lenguado, Lubina, Besugo, Dorada, Rodoballo, Merluza, etc.**

Sole, Loup de mer, Pageot, Daurade, Turbot, Colin, etc...  
Branzino, Pagello, Orata, Rombo, Merluzzo, etc...  
*Wolfsbarsch, Seebrasse, Brasse, Steinbutt, Seehecht, usw.*

**Precio por kg.** Prix per kg Prezzo per kg Preis pro kg.  
**Precio por ración** Prix per partie Prezzo per la parte Preis pro teil

## CARNS

### VIANDES CARNES FLEISCHGERICHTE

**Chuletón de ternera D.O. Rubia gallega a la brasa de carbón de encina**  
Cotelette de veau grillée Nodino di vitello *Kalbsfleisch steak*

**Solomillo D.O. Rubia gallega con su guarnición**  
Filet au grill avec garnison Filetto ai ferri con contorno *Lendenstück vom grill mit garnierung*

**Cabrito lechal a la brasa**  
Lait de chèvre grillé Capretto da latte alla griglia *Milchziegeschenkel vom grill*

**Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina** Pain grillé à la tomate et huile d'olive Arbequina  
*Pane tostato con pomodoro e olio d'oliva Arbequina Toast mit tomate und arbequina olivenöl*

**Servicio de pan y aperitivo** Service de boulangerie et de restauration Servizio pane e snack *Brof- und Snackservice*

**Guarniciones** Garnitures Guarnizioni *Beilagen*

f botafumeirobarcelona

t @botafumeirobcn

g @botafumeirobcn

p botafumeirobarcelona

#botafumeirobcn

## ENTRANTES

### SALADES ET HORS D'OEUVRE

### ANTIPASTI SALATE UND VORSPEISEN

**Jamón de bellota ibérico FISAN Alta Gastronomía**  
Jambon ibérique nourri aux glands FISAN Haute Gastronomie  
Prosciutto iberico di ghianda Alta Gastronomía FISAN  
*Iberischer Schinken aus Eichelmast FISAN Hochgastronomie*

**Anchoas de l'escala y vinagre de módena**  
Anchois  
Acciughe naturali  
*Sardellen aus l'escala*

**Salmón noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición**  
Saumon fumé  
Salmone affumicato  
*Raucherlachs*

**Foie de oca del perigord con coulis de mango**  
Pate de foie avec coulis de mangue  
Pasticio di fegato d'anitra  
*Entenleberpastete mit mango-coulis*

**Caviar Osetra (50 grs)**  
Caviar Osetra (50 grs)  
Caviale Osetra (50 grs)  
*Kaviar (50 gr.)*

**Caviar Osetra (100 grs)**  
Caviar Osetra (100 grs)  
Caviale Osetra (100grs)  
*Kaviar (100 gr.)*

**Tartar de atún bluefin con aguacate**  
Le thon rouge tartare avec avocat  
Tonno rosso tartare con avocado  
*Bluefin thunfisch- tartar mit avocado*

**Salpicón de centollo**  
Cocktail d'araignées de mer  
Salpicon di grancevola  
*Seespinne cocktail*

**Salpicón de bogavante**  
Cocktail d'homard  
Salpicon de lupicante  
*Hummer cocktail*

**Ensalada verde de hortalizas de temporada**  
Salade de crudités de la saison  
Insalata di ortaggi di stagione  
*Grüner salat mit gemüse des jahreszeit*

**Ensalada caprichosa de aguacate y langostinos con bouquet de lechugas**  
Salade capricieuse avec avocat et langoustines  
Insalata capricciosa  
*Kapriziöse salat*

**Ensalada de ventresca de bonito blanco y pimientos confitados**  
Salade de ventrèche de thon blanc et poivrons confits  
Insalata di ventresca di tonno e peperoni confitati  
*Salat mit feinem thunfischfleisch und konfitierten paprikaschoten*

**Melón con jamón ibérico de bellota**  
Melon avec jambon de Jabugo  
Prosciutto di Jabugo con melone  
*Melone mit Jabugo schinken*

**Ensaladilla rusa especial con centollo**  
Salade de légumes spéciale avec araignée de mer  
Insalata russa speciale con grancevola  
*Bunter kartoffelsalat mit seespinne*

**Ensalada de bogavante**  
Salade de homar  
Insalata di astice  
*Hummer salat*

**Ensalada de langosta**  
Salade de langouste  
Insalata di aragosta  
*Languste salat*

**Espárragos blancos de navarra especiales (dos salsas)**  
Asperges blanches (deux salses)  
Asparagi bianco (due salse)  
*weiber spargel (zwei saucen)*

**Sopa de mariscos y pescado completa con tostas de rull**  
Soupe de fruits de mer et poissons avec un pain frit  
Zuppa de pesci e crostacei e in padella  
*Meeresfrüchte suppe mit gebratenem brot*

**Canelones de marisco**  
Cannelloni de crustacees  
Cannelloni di crostacei  
*Meeresfrüchte cannelloni*

**Croquetas de marisco**  
Croquettes de crustacees  
Crocchette di crostacei  
*Meeresfrüchte kroketten*

**Buñuelos de bacalao tradicionales**  
Beignets traditionnels de morue  
Frittelle di baccalà tradizionali  
*Traditionelle kabeljau krapfen*

**Calamares a la andaluza**  
Calamars frits  
Calamari fritti  
*Tintenfische-ringe in bierteig frittiert*

**Carne de centollo templada a la mostaza**  
Viande d'araignée de mer tempérée à la moutarde  
Carne di grancevola alla senape  
*Fleisch der seespinne mit senf-sauce*

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COMIDA GALLEGA

CLASSIQUE DE LA CUISINE GALICIENNE CLASSICI DELLA CUISINE GALIZIANA  
KLASSIKER DER GALIZISCHE KÜCHE

### Empanada tradicional Botafumeiro "bacalao y pasas"

Tarte traditionnel Botafumeiro  
Impanata tradizionale Botafumeiro  
Traditionelle gefüllte Botafumeiro teigtorte

### Caldo gallego tradicional

Bouillon galicien  
Zuppa gagliega speciale  
Galizische fleischbrühe

### Pulpo estilo feira

Poulpe a la galicienne  
Polipo stilo della galizia  
Tintenfisch nach galizischer art

### Lacón gallego con grelos

Epaule de porc avec feuillets de navet  
Zampetio di maiale con  
Foglia tenera di rapa  
Geräucherter vorderschinken mit steckrübenblättern

## MARISCOS

### FRUITS DE MER CROSTACEI MEERESFRUCHTEN

#### Ostras elegidas (1/2 docena)

Huitres choisies (1/2 douz)  
Ostriche scelte (1/2 doz.)  
Ausgewählten austern (1/2 dutz)

#### Almejas especiales vivas (1/2 docena)

choisies spéciales (1/2 douz)  
vongole veraci scelte al limone (1/2 doz)  
spezielle teppichmuscheln (1/2 dutz)

#### Almejas a la marinera

Clovisses une vareuse  
Vongole alla 'marinera'  
Teppich muscheln in gemüsesauce

#### Percebes cocidos

Pouce-pieds a la vapeur  
Pouccepidi bolliti  
Entenmuscheln

#### Camarones

Petites crevettes  
Gamberetti speciali  
Spezielle gekochte garnelen

#### Nécoras

Etrilles (crabe laineux)  
Necoras  
Schwimmkrabbe

#### Cañailas

Escargots de mer  
Murici  
Seeschncken

#### Espardeñas a la plancha

Concombres de mer grillé  
Cetrioli di mare alla griglia  
Seegurke vom grill

#### Espardeñas con garbanzos

Concombres de mer avec pois chiches  
Cetrioli di mare con ceci  
Seegurke mit kichererbsen

#### Vieiras al horno

Coquilles saint jacques  
Capesante al forno  
Jakobsmuscheln vom backofen

#### Gambas de palamòs a la plancha (1/4 kg.)

Crevettes de palamòs a la plaque  
Gamberi seletti di palamòs grigliati  
Palamòs garnelen vom grill

#### Gambas de palamòs al ajo fresco (1/4 kg.)

crevettes de palamòs a l'ail  
Gamberi seletti di palamòs saltatis con aglio  
Palamòs garnelen mit frischem knoblauch sautiert

#### Cigalas al estilo ferrol (1/4 kg.)

Langoustines grillées (1/4 kg)  
Scampi alla griglia (1/4 kg)  
Saisergranat vom grill (1/4 kg)

#### Buey de mar, según peso (1kg.)

Tourteau dormeur (1kg.)  
Granchio (1kg.)  
Taschenkrebs (1kg.)

#### Patas de cangrejo real (100 grs)

Jambes real crab (100 grs)  
Gambe granchio reale granchio reale (100 grs)  
Wirkliche hummerbeine (100 grs)

#### Centollo de piedra, según peso (1 kg.)

Araignee de mer (maía) galicienne (1 kg.)  
Grancevola (1 kg.)  
Seespinne (1 kg.)

#### Centollo al horno

Araignée de mer au four  
Grancevola al forno  
Seespine vom ofen

#### Bogavante gallego (cocido o a la parrilla) según peso (1 kg.)

Homard (grillée ou vapeur) (1 kg.)  
Astice (bollito o ai ferri) (1 kg.)  
Hummer (gekocht oder vergiftet) (1 kg.)

#### Langosta (cocido o a la parrilla) según peso (1 kg.)

langouste a l'americaine ou grille (1 kg.)  
Aragosta (bollito o ai ferri) (1 kg.)  
Languste (gekocht oder vergiftet) (1 kg.)

#### Langosta estilo Botafumeiro, según peso (1 kg.)

Langouste style Botafumeiro (1 kg.)  
Aragosta stilo Botafumeiro (1 kg.)  
Languste Botafumeiro weise (1 kg.)

### Bandeja cantábrico (fría) (una para dos)

Centollo, Buey, Ostras, Almejas, Cañailas, Nécoras, Camarones, Gambeta, Berberechos, Cigalas, Langostinos y Concha de Salpicón

Plateau de fruits de mer (froid) (1x2) Araignée de Mer, Tourteau dormeur, Huitres, Etrilles Palourdes, Escargots de Mer, Petites Crevettes, Gambette, Coque, Langoustines, & Fruits de Mer Cocktail

Frutti di mare teglia (freddo) (1 per 2) Grancevola, Granchio, Ostriche, Vongole, Murici, Necoras, Mazzancolle, Gamberetti, Cardios, Gamberi i Cocktail Frutti di Mare Meeresfrüchte platte (kalt) (1x2) Seespinne, Taschenkrebs, Austern, Teppichmuscheln, Seeschncken, Garnelen, Herzmuscheln, Krebse & Meeresfrüchte Cocktail

### Mariscada a la parrilla (caliente) (una para dos) Bogavante,

Cigalas, Langostinos, Gambeta, Almejas, Berberechos, Sepia, Calamar, Vieiras y Gambas Pateau de fruits de mer grilles (chaud) (1 x 2) Homard, Langoustine, Gambas, Gambetta, Palourdes, Coques, Seiches, Calamars, Petoncles et Crevettes Frutti di mare ai ferri (caldo) (1 x 2) Astice, Scampi, Gamberi, Gamberetti, Vongole, Seppie, Calamari, Capesante al forno Meeresfruchte platte (heiß) (1 x 2) Hummer, Scampi, Garnelen, Baby garnele, Teppichmuscheln, Herzmuscheln, Tintenfisch, Jakobs-muscheln

### Cazuela de marisco (una para dos)

Bogavante, Cigalas, Gambas, Langostinos, Ostras y Almejas Marmite de fruits de mer (1x2) Homard, Langoustine, Crevettes Roses, Crevettes, Huitres et Palourdes Frutti di mare in casserole (1x2) Astice, Scampi, Gamberi, Gamberetti, Ostriche e Vongole Meeresfrüchte Kasserolle (1x2) Hummer, Scampi, Krabben, Garnelen, Austern und Muscheln

#### La falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro

La manca d'un producte es suplirà amb mes quantitat d'un altre  
The lack of one product will be supply for more amount of another

## PESCADOS

### POISSONS PESCI FISCH

Según temporada y mercado *Selon saison et marché*  
*Seconda della stagione e del mercato Abhängig vom Marktangebot*

#### Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada

Daurade et oignons tendres glacés  
Orata al forno con patate e cipolle tenere diacciate  
Ofengebacken goldbrassen mit kartoffeln und glasierten zwiebeln

#### Lubina a la cebolla tierna y champiñones

Bar aux oignons tendres et champignons  
Spigola alle cipolle tenere e funghi  
Wolfsbarsch mit frühlingzwiebeln und champignons

#### Rape al vinagre de jerez con tomate natural y espinacas

Loïte (baudroie) au vinaigre de tomate frais des épinards  
Coda di rospo all'aceto e pomodoro fresco e espinaci  
Seeteufel mit weinessig spinats und tomate

#### Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural

Colin un rôti au charbon  
Merluzzo alla griglia  
Vergitterter seehecht

#### Mero a la brasa, con almejas o Donostiarra

Mérou grillé, avec palourdes ou Donostiarra  
Cemia alla griglia, con vongole o Donostiarra  
Gegrillter Zackenbarsch, mit Venusmuscheln oder Donostiarra

#### Merluza de pincho en salsa de marisco

Colin a la sauce aux fruits de mer  
Merluzzo con salsa di frutti di mare  
Seehecht mit meeresfrüchte-sauce

#### Lenguado al cava con langostinos

Sole au cava avec grosses crevettes  
Sogliola allo spumante con gamberetti  
Seezunge mit cava-holndaise sauce und garnelen

#### Lomo de bacalao con garbanzos y col salteada

Morue aux pois chiches et chou sauté  
Baccalà con ceci e cavolfiore in padella  
Stockfisch mit kichererbsen und sautiertem kohl

#### Suquillo de pescado con almejas

Suquet rascasse aux poulardes  
Suquet scorfano con vongole  
Suquet drachenkopf mit teppichmuscheln

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 las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada.  
From 12 p.m. to 1 a.m.