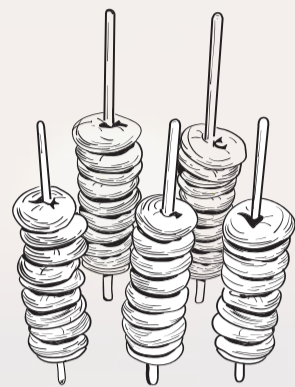


BARCELONA  
EUROPA  
CAFÉ  
RESTAURANT · BAGEL SHOP

## BAGELS

Hechos en nuestro obrador  
BAGELS Made in our workshop

- Bagel E.C.** 10,45  
Bagel E.C. Rabo de buey, parmesano, rúcula y salsa EC, huevo frito, tomate, pepinillo y cream cheese  
*Oxtail, parmesan, arugula salad and EC dressing, fried egg, tomato, gherkin and cream cheese*
- Bagel nórdico** 9,35  
Salmón ahumado extra, cream cheese de horse radish, huevo frito, aguacate, tomate y pepinillo  
*Extra smoked salmon, cream cheese, fried egg, avocado, tomato, gherkin*
- Pastrami** 10,45  
Ternera estilo pastrami, emmental, salsa de mostaza, huevo frito, tomate, pepinillo y cream cheese  
*Beef pastrami style, mustard, pickle, emmental, fried egg, gherkin and cream cheese*
- Ibérico** 10,45  
Jamón ibérico, huevo frito, brie y cream cheese  
*Iberian ham, fried egg, brie cheese and cream cheese*
- Broadway** 10,45  
Tortilla, cheddar, pastrami, tomate, pepinillo y cream cheese  
*Omelette, cheddar, pastrami, tomato, gherkin and cream cheese*



## SERVICIO DE PAN

Bagel recién hecho de nuestro obrador se sirve tostado con cream cheese EC  
BREAD SERVICE Our bakers Bagels served toasted with EC cream cheese

- Clásico · Sésamo · Cebolla · Tomate y aceitunas · Amapola · Everything · Salvado 2,10  
*Classic · Sesame seeds · Onion · Tomato & olives · poppy · everything · wheat bran*

## BRIOCHES & BURGERS

Servidos con boniatos fritos y mini ensalada  
Served with sweet potato and mini salad

- Brioche de ternera asada y salsa EC** 9,90  
*Roasted beef and sauce brioche*
- Brioche con gambas al vapor, lechuga y salsa cocktail EC** 10,45  
*Steam prawn, lettuce and cocktail sauce brioche*
- Brioche con bogavante, lechuga y salsa cocktail EC** 17,50  
*Lobster with lettuce and cocktail sauce brioche*
- Hamburguesa de ternera D.O. Rubia Gallega (100 gr)** 10,45  
*Beef burger O.D. "Rubia Gallega" (100 gr)*
- Hamburguesa de ternera completa (200 gr) D.O. Rubia Gallega** 14,20  
*Complete beef burger O.D. "Rubia Gallega" (200 gr)*
- Fish Burger de bacalao, pan de remolacha con coleslaw** 13,10  
*Cod fish burger, beet bread with coleslaw*
- Hamburguesa de atún, pan de carbón y mayonesa de wasabi** 14,20  
*Tuna burger, black bread and wasabi mayonnaise*

## APERITIVOS & LATAS

### APERITIVOS SNACKS

- Ostras de Guirardeau (unidad)** 3,85  
*Guirardeau oyster (un.)*
- Aceituna con mojo rojo** 2,75  
*Olive and red mojo*
- Almendras ahumadas a la sal** 3,85  
*Smoked salted almonds*
- Patatas chips con salsa EC** 2,75  
*Chips with EC sauce*

### APERITIVO EC EC APPETIZER

- Selección aceitunas, chips, mejillones EC** 9,35  
*Olive, chips, mussels selection EC*

### LATAS CANS

- Mejillones en escabeche** 12,45  
*Marinade mussels*
- Bereberchos de las rías al natural** 20  
*Natural cockles*
- Almejas de las rías al natural** 24,30  
*Natural clams*
- Sardinillas en aceite de oliva** 12  
*Sardines in olive oil*
- Navajas al natural** 18,25  
*Natural razor*
- Zamburiñas** 15,75  
*Scallops*
- Chipirones en su tinta** 12,10  
*Baby squids inits ink*

## ENSALADAS ESTILO CHOPPED

- Cobb** 10,45  
Pollo marinado, bacon crujiente, huevo, aguacate y tomate cherry, salsa César  
*Marinated chicken, bacon crunchy, egg, avocado and cherry tomato with Caesar sauce*
- Europa** 11,55  
Salmón marinado, pepino, mango, patata ratte, rúcula, tomate cherry, vinagreta de modena y miel  
*Marinated salmon, cucumber, mango, potato ratte, arugula, tomato cherry, modena vinaigrette and honey*
- Gambas** 14,20  
Gambas al vapor, huevo, aguacate, coleslaw, manzana verde y tomate cherry, vinagreta blanca  
*Steam prawn, egg, avocado, coleslaw, green apple, tomato cherry and white vinaigrette*

- Griega** 10,45  
Atún, pepino en yogurt de eneldo, feta, Kalamata, huevo, tomate cherry, vinagreta de yogurt y hierbas  
*Tuna, cucumber in yogurt of fill, feta, Kalamata, egg, tomato cherry, yoghourt vinaigrette and herbs*

- Bogavante** 19,25  
Bogavante, picadillo de pimientos, huevo, espárragos trigueros y tomate Cherry, aguacate, vinagreta de mostaza  
*Lobster, mincemeat peppers, egg, wild asparagus, Cherry tomato, avocado and mustard vinaigrette*

## TAPAS & CLÁSICOS

TAPAS & CLASSICS

- Patatas picantes "Barceloneta"** 4,30  
*Spicy potatoes "Barceloneta"*
- Tabla de jamón ibérico de bellota** 17,80  
*Iberian cured ham plank*
- Tabla de quesos variados** 12,55  
*assorted cheeses plank*
- Ensaladilla rusa suave con huevos de codorniz fritos** 7,60  
*Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs*
- Atún de Barbate en ragout andaluz de tomate y patata paja** 13,10  
*Barbate's tuna in Andalusian ragout of tomato and straw potato*
- Mejillones a la brasa con ajo y perejil** 12  
*Grilled mussels with garlic and parsley*
- Gambas al ajillo** 14,20  
*Shrimps sauté with garlic*
- Cazuelita de rabo de toro al carbón de encina** 12  
*Oxtail small casserole on oak charcoal*
- Calamares encebollados al albariño** 12  
*Onioned squids in albariño wine*
- Alcachofas fritas con foie gras** 9,80  
*Fried artichokes with foie gras*
- Croquetas de ave y foie (4 und.)** 6,50  
*Poultry and foie croquettes (4 und.)*
- Buñuelos de brandada de bacalao (4 und.)** 7,60  
*Cod brandada fritters (4 und.)*
- Steak tartar, ragout de setas y patatas fritas** 13,75  
*Mushrooms ragout and french fries*
- Pasta fresca con gambas y tomate natural** 13,75  
*Fresh pasta with prawns and natural tomato*
- Tortilla de patata de Betanzos** 8,25  
*Betanzos potato omelette*

## SALMÓN SALVAJE AHUMADO

(100 gr)  
SMOKED WILD SALMON

- Salmón ahumado al natural** 10,90  
*Natural smoked salmon*
- Salmón ahumado con eneldo y trufa** 14,20  
*Smoked salmon with dill and truffle*
- Salmón ahumado con alga nori y wakame** 14,20  
*Smoked salmon with nori seaweek and wakame*
- Salmón ahumado con vodka y remolacha** 14,20  
*Smoked salmon with vodka and beet*

## LA TORRE DE SALMÓN SELECCIÓN EC

THE SALMON TOWER SELECTION EC

- Servido con vegetales, selección de crema de queso y bagels tostados  
*Served with vegetables, house cream cheese selection and crispy bagels*
- Salmón ahumado al natural y salmón ahumado con eneldo & tartar de salmón con aguacate y echalotas  
*Natural smoked salmon and smoked samlon with dill & salmon tartar with avocado and shallots* 20,80 pp

## RAW BAR DE SALMÓN

SALMON RAW BAR

- Tartar de salmón con aguacate y echalotas** 11,55  
*Salmon tartar with avocado and shallots*
- Tataki de salmón y puré de coliflor** 14,20  
*Salmon tataki with mashed cauliflower*
- Carpaccio de salmón y bacalao** 13,10  
*Salmon and cod carpaccio*

## VEGETARIANO VEGANO

VEGETARIAN / VEGAN

- Raw vegan bowl** 12,65  
Kale, lechugas variadas, pepino marinado, espaguetis de zucchini, tomate cherry al pesto, chucrut casero de col morada, dúo hummus de aguacate & de remolacha
- Crema de calabaza con zanahoria y jengibre** 8,25  
*Pumpkin cream with carrot and ginger*
- Wok de 7 verduras** 7 vegetable wok 9,80
- Sandía a la brasa con queso de cabra y pesto de almendras** 7,15  
*Grilled sandia and goat cheese*
- Curry picante de vegetales y arroz basmati** 12  
*Spicy vegetable curry and basmati rice*
- Carpaccio de coliflor, ponzu, trufa y parmesano** 10,45  
*Cauliflower carpaccio, ponzu, truffle and parmesan*

## BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

- Salmón salvaje a la brasa, espárragos, espinacas y tomates confitados** 16,40  
*Wild Norwegian grilled salmon, asparagus, spinach and tomato candied*
- Pescado de la lonja del día a la brasa** (Consultar)  
*Fish from the market of the day on the grill*
- Solomillo de ternera D.O. Rubia Gallega y salsa bearnesa** 23  
*Grilled filet O.D. Rubia Gallega with bearnaise sauce*

- ASADO DE TERNERA D.O. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"**  
*ROASTED BEEF O.D. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"* 15,95



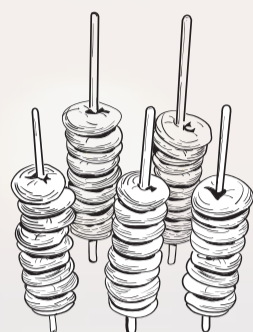
Precio en €. IVA Incluido. 20% Suplemento terraza  
Price in €. VAT Included. 20% Terrace supplement

BARCELONA  
EUROPA  
CAFÉ  
RESTAURANT · BAGEL SHOP

## BAGELS

Fets en el nostre obrador  
BAGELS Made in our workshop

- Bagel E.C** 10,45  
Cua de bou, parmesà, ruca, salsa EC, ou ferrat, tomàquet, cogombret i cream cheese  
*Oxtail, parmesan, arugula salad and EC dressing, fried egg, tomato, gherkin and cream cheese*
- Bagel nòrdic** 9,35  
Salmó fumat extra, cream cheese de horse radish, ou ferrat, avocat, tomàquet i cogombret  
*Extra smoked salmon, cream cheese, fried egg, avocado, tomato, gherkin*
- Pastrami** 14,45  
Vedella estil pastrami, emmental, salsa de mostassa, ou ferrat, tomàquet, cogombret i cream cheese  
*Beef pastrami style, mustard, pickle, emmental, fried egg, gherkin and cream cheese*
- Ibèric** 10,45  
Pernil Ibèric, ou ferrat, brie i cream cheese  
*Iberian ham, fried egg, brie cheese and cream cheese*
- Broadway** 10,45  
Truitada, cheddar, pastrami, tomàquet, cogombret i cream cheese  
*Omelette, cheddar, pastrami, tomato, gherkin and cream cheese*



## SERVEI DE PA

Bagel fet al moment del nostre obrador servit torrat amb cream cheese EC  
BREAD SERVICE Our bakers Bagels served toasted with EC cream cheese

- Clàssic · Sèsam · Ceba · Tomàquet i olives · Rosella · Everything · Salvat 2,10  
*Classic · Sesame seeds · Onion · Tomato & olives · poppy · everything · wheat bran*

## BRIOCHE & BURGERS

Servits amb boniatos fregits i mini amanida  
Served with sweet potato and mini salad

- Brioche de vedella rostida i salsa EC** 9,90  
*Roasted beef and sauce brioche*
- Brioche amb gambes al vapor, enciam i salsa cocktail EC** 10,45  
*Steam prawn, lettuce and cocktail sauce brioche*
- Brioche amb llàmantol, enciam i salsa cocktail EC** 17,50  
*Lobster with lettuce and cocktail sauce brioche*
- Hamburguesa de vedella D.O Rubia Gallega (100 gr)** 10,45  
*Beef burger O.D. "Rubia Gallega" (100 gr)*
- Hamburguesa de vedella completa (200 gr) D.O Rubia Gallega** 14,20  
*Complete beef burger O.D. "Rubia Gallega" (200 gr)*
- Fish Burger de bacallà, pa de remolatxa amb coleslaw** 13,10  
*Cod fish burger, beet bread with coleslaw*
- Hamburguesa de tonyina, pa de carbó i maionesa de wasabi** 14,20  
*Tuna burger, black bread and wasabi mayonnaise*

## APERITIUS & LLAUNES

### APERITIUS

SNACKS

- Ostres de Guillaudeau (unitat)** 3,85  
*Guillaudeau oyster (un.)*
- Oliva amb mojo vermell** 2,75  
*Olive and red mojo*
- Ametlles ahumades a la sal** 3,85  
*Smoked salted almonds*
- Patates chips amb salsa EC** 2,75  
*Chips with EC sauce*

### APERITIU EC

EC APPETIZER

- Selecció olives, chips, musclos EC** 9,35  
*Olive, chips, mussels selection EC*

### LLAUNES

CANS

- Musclos en escabets** 12,45  
*Marinade mussels*
- Escopinyes de "las rias" al natural** 20  
*Natural cockles*
- Cloïsses de "las rias" al natural** 24,30  
*Natural clams*
- Sardinetes en oli d'oliva** 12  
*Sardines in olive oil*
- Navalles al natural** 18,25  
*Natural razor*
- "Zamburiñas" - Petxines** 15,75  
*Scallops*
- Calamarcets en la seva tinta** 12,10  
*Baby squids in its ink*

## AMANIDES ESTIL CHOPPED

- Cobb** 10,45  
Pollastre marinat, bacó cruixent, ou, avocat tomàquet cherry, salsa César  
*Marinated chicken, bacon crunchy, egg, avocado and cherry tomato with Caesar sauce*
- Europa** 11,55  
Salmó marinat, cogombre, mango, patata ratte, ruca, tomàquet cherry, vinagreta de mòdena i mel  
*Marinated salmon, cucumber, mango, potato ratte, arugula, tomato cherry, modena vinaigrette and honey*
- Gambes** 14,20  
Gambes al vapor, ou, avocat, coleslaw, poma verda tomàquet Cherry, vinagreta blanca  
*Steam prawn, egg, avocado, coleslaw, green apple, tomato cherry and white vinaigrette*
- Grega** 10,45  
Tonyina, cogombre en iogurt d'anet, feta, Kalamata, ou tomàquet cherry, vinagreta de iogurt i herbes  
*Tuna, cucumber in yogurt of fill, feta, Kalamata, egg, tomato cherry, yoghurt vinaigrette and herbs*
- Llamàntol** 19,25  
Llamàntol, picada de pebrots, ou espàrrecs de marge, tomàquet Cherry, avocat, vinagreta de mostassa  
*Lobster, mincemeat peppers, egg, wild asparagus, Cherry tomato, avocado and mustard vinaigrette*

## TAPES & CLASSICS

TAPAS & CLASSICS

- Patates picants "Barceloneta"** 4,30  
*Spicy potatoes "Barceloneta"*
- Taula de pernil ibèric de gla** 17,80  
*Iberian cured ham plank*
- Taula de formatges variats** 12,55  
*assorted cheeses plank*
- Ensalada russa suau amb ous de guatlla ferrats** 7,60  
*Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs*
- Tonyina de Barbate en ragout andalus de tomàquet i tatata palla** 13,10  
*Barbate's tuna in Andalusian ragout of tomato and straw potato*
- Musclos a la brasa amb allada** 12  
*Grilled mussels with garlic and parsley*
- Gambes amb allada** 14,20  
*Shrimps sautéed with garlic*
- Cassola de cua de toro al carbó d'alzina** 12  
*Oxtail small casserole on oak charcoal*
- Calamars amb ceba al albariño** 12  
*Onioned squids in albariño wine*
- Carxofes fregides amb foie gras** 9,80  
*Fried artichokes with foie gras*
- Croquetes d'au i foie (4 und.)** 6,50  
*Poultry and foie croquettes (4 und.)*
- Bunyols de brandada de bacallà (4 und.)** 7,60  
*Cod brandada fritters (4 und.)*
- Steak tartar, ragout de bolets i patates fregides** 13,75  
*Mushrooms ragout and french fries*
- Pasta fresca amb gambes i tomàquet natural** 13,75  
*Fresh pasta with prawns and natural tomato*
- Truitada de patata de Betanzos** 8,25  
*Betanzos potato omelette*

## SALMÓ SALVATGE FUMAT

(100 gr)  
SMOKED WILD SALMON

- Salmó fumat al natural** 10,90  
*Natural smoked salmon*
- Salmó fumat amb anet i tòfona** 14,20  
*Smoked salmon with dill and truffle*
- Salmó fumat amb alga nori i wakame** 14,20  
*Smoked salmon with nori seaweed and wakame*
- Salmó fumat amb vodka i remolatxa** 14,20  
*Smoked salmon with vodka and beet*

## LA TORRE DE SALMÓ SELECCIÓ E.C

THE SALMON TOWER SELECTION E.C

Servit amb vegetals, selecció de crema de formatge i bagels torrats  
*Served with vegetables, house cream cheese selection and crispy bagels*

Salmó fumat al natural i salmó fumat amb anet & tartar de salmó amb avocat i escalunyes  
*Natural smoked salmon and smoked salmon with dill & salmon tartar with avocado and shallots*  
20,80 pp

## RAW BAR DE SALMÓ

SALMON RAW BAR

- Tartar de salmó amb avocat i escalunyes** 11,55  
*Salmon tartar with avocado and shallots*
- Tataki de salmó i puré de coliflor** 14,20  
*Salmon tataki with mashed cauliflower*
- Carpaccio de salmó i bacallà** 13,10  
*Salmon and cod carpaccio*

## VEGETARIÀ VEGÀ

VEGETARIAN / VEGAN

- Raw vegan bowl** 12,65  
Kale, enciams variats, cogombre marinat, espaguetis de zucchini, tomàquet cherry al pesto, chucrut casolà de col morada, duo hummus d'avocat & de remolatxa
- Crema de carbassa amb pastenaga i gíngebre** 8,25  
*Pumpkin cream with carrot and ginger*
- Wok de 7 verdures / 7 vegetable wok** 9,80
- Sindria a la brasa amb formatge de cabra i pesto d'ametlles** 7,15  
*Grilled sandia and goat cheese*
- Curry picant de vegetals i arròs basmati** 12  
*Spicy vegetable curry and basmati rice*
- Carpaccio de coliflor, ponzu, tòfona i parmesà** 10,45  
*Cauliflower carpaccio, ponzu, truffle and parmesan*

## BRASA DE CARBÓ D'ALZINA

- Salmó salvatge a la brasa, espàrrecs, espinacs i tomàquets confitats** 16,40  
*Wild Norwegian grilled salmon, asparagus, spinach and tomato candied*
- Peix de la llotja del dia a la brasa (Consultar)**  
*Fish from the market of the day on the grill*
- Filet de vedella D.O Rubia Gallega i salsa bearnesa** 23  
*Grilled filet O.D. Rubia Gallega with bearnaise sauce*

**ROSTIT DE VEDELLA D.O. RUBIA GALLEGA "Tall Argent"**  
*ROASTED BEEF O.D. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"*  
15,95



Preu en €. IVA Inclòs. 20% Suplement terrassa  
Price in €. VAT Included. 20% Terrace supplement