



FRÍOS / COLD DISHES

Pan de cristal con tomate <i>Glass bread with tomato</i>	4,00€
Anchoas y boquerones, pan con tomate (6 u) <i>Anchovies and "boquerones" with bread and tomato (6 u)</i>	12,00€
Surtido de quesos españoles y catalanes <i>Assortment of artisan cheeses</i>	12,00€
Ostra #3 al natural o en salsas (1 u) <i>Natural oyster #3 or in sauces (1 u)</i>	3,00€
Ensaladilla de ventresca de atún <i>Tuna belly salad</i>	8,00€
Ensalada César y pollo ecológico <i>Caesar salad and chicken</i>	11,00€
Ensalada mixta (lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate y alga frita) <i>Our special salad (lettuce, egg, radish, avocado, tomato, fried seaweed)</i>	9,50€
Gazpacho andaluz, vitamínico <i>Gazpacho (cold soup)</i>	12,00€
Tartar de atún con aguacate y vinagreta de soja <i>Tuna tartar with avocado and soy vinaigrette</i>	15,00€
Steak tartar de buey a cuchillo <i>Beef steak tartar knife cut</i>	16,00€
Paletilla de bellota con pan con tomate (95g) <i>Acorn-fed ham and bread with tomato (95g)</i>	25,00€

FRITURAS / FRIED

Croquetas de jamón ibérico (ud) <i>Ham croquettes</i>	2,50€
Fish & chips de bacalao <i>Cod fish & chips</i>	11,50€
Cigalitas Robuchon con albahaca (5 uds) <i>Crayfish Robuchon with basil (5 uts)</i>	15,00€
Nuestras patatas bravas, picantillas <i>Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce)</i>	7,00€

CARNES Y PESCADOS/ MEAT AND FISH

Cochinillo Hanoi <i>Hanoi style suckling pork</i>	17,00€
Entrecot madurado (250g) "Café de Paris" <i>Matured entrecote (250g) Café de Paris</i>	23,00€
Hamburguesa de ternera ecológica (180g) <i>Eco beef Burger (180g)</i>	19,00€
Arroz a la brasa con calamares, gambas y mejillones (pr. por persona, mín 2 pers) <i>Rice with calamari, shrimps and mussels (price per person; 2 people min)</i>	21,00€
Rodaballo, espárragos y tomates <i>Grilled turbot, asparagus and tomatoes</i>	15,00€
Mejillones a la marinera <i>Mussels à la mariniera</i>	12,00€
Tagliatelle "Cipriani" con trufa negra y parmesano <i>Tagliatelle "Cipriani" with black truffle and Parmesan</i>	13,00€
Bikini de jamón ibérico y queso con patatas fritas <i>Cheese and iberian ham hot sandwich with chips</i>	9,00€

POSTRES / DESSERTS

Pastel del día con helado <i>Cake of the day and ice cream</i>
Cheesecake Salvador Dalí con frutos rojos/ <i>with berries</i>
Lemon Pie Crazy
Flan "que te inclinas" <i>Flan</i>
Helados artesanales <i>Artisan ice cream</i>
7,50€ precio por postre/ <i>Price per dessert</i>

Pan y cubierto 1,90€. IVA incluido.
Bread and cover 1,90€. VAT included
Servicio en terraza 10% suplemento
Service at terrace extra 10%



FREDS / LES FROIDS

Pa de vidre amb tomàquet <i>Pain de "cristal" à la tomate</i>	4,00€
Anxoves i boquerons, pan amb tomàquet (6 u) <i>Anchois et pan à la tomate (6u)</i>	12,00€
Assortit de formatges espanyols i catalans <i>Assortiment de fromages espagnols et catalans</i>	12,00€
Ostra #3 al natural o en salses (1 u) <i>Huître nature #3 ou en sauce (1 u)</i>	3,00€
Ensaladilla de ventresca de tonyina <i>Salade de ventresque de thon</i>	8,00€
Amanida Cèsar i pollastre ecològic <i>Salade César et poulet eco</i>	11,00€
Amanida mixta (enciarn, ou, rave, alvocat, tomàquet i alga fregida) <i>Salade mixte (laitue, œuf, radis, avocat, Tomate, algue frite)</i>	9,50€
Gaspatxo andalús, vitamínic <i>Gaspacho (soupe froide)</i>	12,00€
Tartar de tonyina amb alvocat i vinagreta de soja <i>Tartare de thon et avocat, vinaigrette de soja</i>	15,00€
Steak tartar de bou tallat al ganivet <i>Steak tartare de boeuf coupé au couteau</i>	16,00€
Espatlla de gla amb pa amb tomàquet (95g) <i>Épaule de porc "de bellota", servit avec du pain à la tomate(95g)</i>	25,00€

FREGITS / FRITS

Croquetes de pernil ibèric (ud) <i>Croquettes de jambon ibérique</i>	2,50€
Fish & chips de bacallà <i>"Fish & Chips" de morue</i>	11,50€
Escamarlanets Robuchon amb alfàbrega (5 uts) <i>Écrevisses Robuchon et basilic (5 uts)</i>	15,00€
Les nostres patates braves, picantetes <i>Patatas bravas (pommes de terres frites et sauce bravas)</i>	7,00€

CARNS I PEIXOS / POISSONS ET VIANDES

Garrí Hanoi <i>Cochon de lait "Hanoi"</i>	17,00€
Entrecot madurat (250g) <i>"Cafè de Paris"</i> <i>Entrecôte maturée (250g) Café de Paris</i>	23,00€
Hamburguesa de vedella ecològica (180g) <i>Burger de boeuf (180g)</i>	19,00€
Arròs a la brasa amb calamars, gambes i musclos (pr. per persona/ 2 per min) <i>Riz au calamar, crevettes et moules (prix par personne / 2 p. min)</i>	21,00€
Turbot, espàrrecs i tomàquets <i>Turbot grillé, asperges et tomates</i>	15,00€
Musclos a la marinera <i>Moules à la marinère</i>	12,00€
Tagliatelle "Cipriani" amb tòfona negra i parmesà <i>Tagliatelle "Cipriani" à la truffe noire et au parmesan</i>	13,00€
Bikini de pernil ibèric i formatge amb patates fregides <i>Sandwich chaud de jambon ibérique et fromage, accompagné de frites</i>	9,00€

POSTRES / DESSERTS

Pastís del dia amb gelat <i>Tarte du jour et glace</i>
Cheesecake Salvador Dalí amb fruits vermells / et fruits rouges
Lemon Pie Crazy
Gelats artesans <i>Glaces artisanales</i>
Flam / Flan
7,50€ preu per postre/ prix par dessert

Pa i cobert 1,90€. IVA inclòs.
Pain et couverts 1,90€. TVA inclut.
Servei a terrassa 10% suplement
Service en terrasse, supplément de 10%

M E N Ú M E D I O D Í A
del 6 al 10 de julio

Hummus y Babaganoush con tortilla de maíz crujiente

Gnochis con pesto rojo y parmesano

Huevo 62° con salteado de papada curada y alcachofas

Carrillera de ternera y parmentier de patata

Ceviche de corvina

Arroz brasa marinero

Pastel del día

Helados

Pannacotta con sorbete de frambuesa

19,50 euros por persona

(incluye: entrante, principal, postre, pan y agua; de lunes a viernes laborables)

M E N Ú M I G D I A
del 6 al 10 de juliol

Hummus i Babaganoush amb *tortita* de blat de moro cruixent

Gnochis amb pesto vermell i parmesà

Ou 62 ° amb saltat de papada curada i carxofes

Galta de vedella i parmentier de patata

Ceviche de corball

Arròs brasa mariner

Pastís del dia

Gelats

Pannacotta amb sorbet de gerds

19,50 euros per persona

(inclou entrant, principal, postre, pa i aigua; de dilluns a divendres, laborables)

M E N Ú M I D I
du 6 au 10 juillet

Houmous et Babaganoush avec *tortilla* de maïs croustillante

Gnochis au pesto rouge et parmesan

Oeuf 62 ° avec “papada” sauté et artichauts

Joue de veau et parmentier de pommes de terre

Ceviche *corvina*

Marin de riz grillé

Gâteau du jour

Glaces

Pannacotta au sorbet aux framboises

19,50 euros par personne

(inclus: entrée, plat, dessert, pain et eau; du lundi au vendredi, jours de travail)

la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

LUNCH MENU

From 6 till 10th July

Hummus and Babaganoush with crispy corn *tortilla*

Gnochis with red pesto and parmesan

62 ° egg with sautéed cured double chin and artichokes

Veal cheek and potato parmentier

Ceviche *Corvina* -sea bass-

Grilled sailor rice

Cake of the day

Ice creams

Pannacotta with raspberry sorbet

19,50 euros per person

(it includes: starter, main course, dessert, bread and water;
from Monday to Friday- working days only)

la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

LUNCH MENU

From 6 till 10th July

Hummus and Babaganoush with crispy corn *tortilla*

Gnochis with red pesto and parmesan

62 ° egg with sautéed cured double chin and artichokes

Veal cheek and potato parmentier

Ceviche *Corvina* -sea bass-

Grilled sailor rice

Cake of the day

Ice creams

Pannacotta with raspberry sorbet

19,50 euros per person

(it includes: starter, main course, dessert, bread and water;
from Monday to Friday- working days only)

VINOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

VINS, CAVES I CHAMPAGNES

VINS, CAVA ET CHAMPAGNE

WINE, CAVA AND CHAMPAGNE



A COPAS / A COPES / AU VERRE / BY THE GLASS

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava Brut Terra de Marca	6,20€
Cava Brut Pinot Noir Giró del Gornet rosat	7,50€
Champagne Mumm Cardon Rouge Brut	10,50€

VINO ROSADO / VI ROSAT / ROSÉ WINE

Torelló Rosa d'abril – Penedès, Catalunya	6,20€
---	-------

VINO DULCE / VI DOLÇ / SWEET WINE

PX Emilio Hidalgo	4,65€
MR, Telmo Rodríguez – moscatel de Alejandría	5,50€
Dolç Mataró negre	6,20€

VINO BLANCO / VI BLANC / WHITE WINE

Terraprima blanc - Penedès, Catalunya - xarel·lo, macabeu	5,50€
Basa – Rueda - verdejo	5,50€
Château Grezan – Pays d'Oc - chardonnay	5,50€

VINO TINTO / VI NEGRE / RED WINE

Viña do Avó tinto – Ribeiro – caiño	5,00€
Château Grezan rouge – Faugères – syrah, grenache	5,50€
Terraprima negre – Penedès, Catalunya – cabernet franc	6,00€
Sierra Cantabria Crianza 14 meses – Rioja - tempranillo	8,00€

la plassohla
CAFE TAPAS RESTAURANT

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / VINS ROUGES / RED WINE

AFRUTADO Y GOLOSO / AFRUITAT I LLAMINER / FRIUITÉ ET GOURMAND / FRUITY AND JUICY

Viña do Avó tinto – Antonio Cajide - Ribeiro	20,00€
Guímaro tinto – Ribeira Sacra	26,00€
Terraprima negre – Can Ràfols dels Caus - Penedès	28,00€
Bellmunt negre - Mas d'en Gil – Priorat	33,00€
L'Equilibrista – Catalunya	34,00€
Pétalos de Bierzo, Palacios, Bierzo	35,00€
Vèrtebra – Terroir al limit – Montsant	65,00€
Vieilles Vignes – Faiveley – Gevrey-Chambertin	120,00€

CON CARÁCTER / AMB CARÀCTER / AVEC DU CARACTÈRE / WITH CHARACTER

Château Grezan rouge – Faugères – grenache, syrah	22,00€
Nature rouge – Michel Lynch - Bordeaux	28,00€
Sierra Cantabria crianza 14 meses – Rioja - tempranillo	31,00€
Dido, La Universal – Montsant	33,00€
Les Crestes – Mas Doix - Priorat	39,00€
Muga Crianza - Rioja	42,00€
Martinet Bru - Mas Martinet - Priorat	44,00€
Emilio Moro - Ribera del Duero	46,00€
Acusp – Castell d'Encús – Costers del Segre	75,00€

POTENTE / POTENT / PUISSANT / POWERFULL

Marqués de Riscal Reserva - Rioja	34,00€
Pas Curtei – Alemany i Corrió – Penedès	36,00€
Ferrer Bobet - Priorat	58,00€
Malleolus - Emilio Moro - Ribera del Duero	60,00€
Muga Selección Especial - Rioja	62,00€
Venus – La Universal – Montsant	75,00€
Clos des Fees – Côtes du Roussillon	96,00€
Clos Martinet - Mas Martinet – Priorat	105,00€
Vega Sicilia Único 2005 – Ribera del Duero	505,00€



VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES

LIGERO Y FRESCO / LLEUGER I FRESC / LEGER ET
FRAIS/ LIGHT AND CRISP

Château Grezan blanc – Pays d’Oc - chardonnay	20,00€
La Barbacane – Pays d’Oc – sauvignon blanc	22,00€
Basa, Telmo Rodríguez - Rueda	24,00€
Terraprima blanc – Can Ràfols dels Caus - Penedès	26,00€
Cara nord blanc – Conca de Barberà - macabeu	28,00€
Les vistes – Esteve i Gibert – Penedès	32,00€
Pazo Señorans – Rias Baixas – albariño	33,00€
Algueira Brandán – Ribeira sacra - godello	36,00€
Mademoiselle de “T” – Château de Tracy – Pouilly-Fumé	46,00€
Chablis – Domaine Jean Marc Brocard	48,00€

COMPLEJO Y CON CUERPO/ COMPLEX I AMB COS
COMPLÈXES ET AVEC DU CORPS/ COMPLEX AND
BODIED

Gran Caus blanc - Penedès	40,00€
Artigas Mas Alta – Priorat – Priorat	49,00€
Ossian - Rueda – verdejo	69,00€
As Sortes – Rafael Palacios - Valdeorras	75,00€
Milmanda – Torres - Conca de Barberà – chardonnay	95,00€
Puligny – Montrachet – Domaine Faiveley	120,00€

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSÉ

Château Grezan rosé - Faugères	22,00€
Torelló Rosa d’abril - Penedès, Catalunya	25,00€
M de Minuty Rosé - Côtes de Provence	42,00€
Dido “La Solució Rosa” – La Universal - Montsant	45,00€

CAVA & CHAMPAGNE

Cava Brut Terra de Marca	25,00€	Mumm Cordon Rouge	64,00€
Cava Brut Pinot Noir Giró del Gorné rosat	29,00€	Forget-Brimont Blanc de Blanc 1er Cru	68,00€
Recaredo Terrers Brut Nature	46,00€	Mumm Rosé	78,00€
Gran Torelló Brut Nature	56,00€	Larmandier-Bernier Longitude	85,00€
		Larmandier-Bernier Rosé de Saignée	110,00€
		Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	135,00€
		Fleur de Passion – Diebolt-Vallois – Vintage blanc de blancs	155,00€
		Dom Perignon	282,00€

la plassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT



@la_plassohla



@goutrouge



La Plassohla

Via Laietana, 49 - Barcelona

Goût Rouge- Barcelona restaurants-chef Romain Fornell

www.goutrouge.com