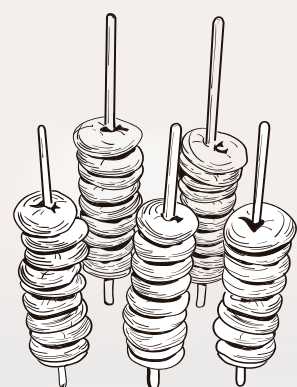


BARCELONA
EUROPA
CAFÉ
RESTAURANT · BAGEL SHOP

BAGELS

Hechos en nuestro obrador
BAGELS Made in our workshop

- Bagel EC 7,90**
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 6,90**
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 7,90**
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 7,90**
Jamón ibérico, huevo frito, brie y cream cheese
Iberian ham, fried egg, brie cheese and cream cheese
- Broadway 7,90**
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 1,90
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 7,50**
Roasted beef and sauce brioche
- Brioche con gambas al vapor, lechuga y salsa cocktail EC 9,50**
Steam prawn, lettuce and cocktail sauce brioche
- Brioche con bogavante, lechuga y salsa cocktail EC 14,90**
Lobster with lettuce and cocktail sauce brioche
- Hamburguesa de ternera D.O Rubia Gallega (100 gr) 7,50**
Beef burger O.D. "Rubia Gallega" (100 gr)
- Hamburguesa de ternera completa (200 gr) D.O Rubia Gallega 10,50**
Complete beef burger O.D. "Rubia Gallega" (200 gr)
- Fish Burger de bacalao, pan de remolacha con coleslaw 10,50**
Cod fish burger, beet bread with coleslaw
- Hamburguesa de atún, pan de carbón y mayonesa de wasabi 11,50**
Tuna burger, black bread and wasabi mayonnaise

APERITIVOS & LATAS

APERITIVOS SNACKS

- Ostras de Guildeau (unidad) 3,50**
Guildeau oyster (un)
- Aceituna con mojo rojo 2,50**
Olive and red mojo
- Almendras ahumadas a la sal 3,50**
Smoked salted almonds
- Patatas chips con salsa EC 2,50**
Chips with EC sauce

APERITIVO EC EC APPETIZER

- Selección aceitunas, chips, mejillones EC 8,50**
Olive, chips, mussels selection EC

LATAS CANS

- Mejillones en escabeche 11,50**
Marinade mussels
- Berberechos de las rías al natural 18,20**
Natural cockles
- Almejas de las rías al natural 22,10**
Natural clams
- Sardinillas en aceite de oliva 10,90**
Sardines in olive oil
- Navajas al natural 16,60**
Natural razor
- Zamburrijas 14,30**
Scallops
- Chipirones en su tinta 11**
Baby squids in ink

ENSALADAS ESTILO CHOPPED

- Cobb 9,50**
Pollo marinado, bacon crujiente, huevo, aguacate y tomate cherry, salsa César
Marinated chicken, bacon crunchy, egg, avocado and cherry tomato with Caesar sauce
- Europa 10**
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 12,90**
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 9,50**
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, yoghurt vinaigrette and herbs
- Bogavante 16,90**
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 & CLASICOS

TAPAS & CLASSICS

- Patatas picantes "Barceloneta" 3,90**
Spicy potatoes "Barceloneta"
- Tabla de jamón ibérico de bellota 13,50**
Iberian cured ham plank
- Tabla de quesos variados 9,50**
assorted cheeses plank
- Ensaladilla rusa suave con huevos de codorniz fritos 5,90**
Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs
- Atún de Barbate en ragout andaluz de tomate y patata paja 10,90**
Barbate's tuna in Andalusian ragout of tomato and straw potato
- Mejillones a la brasa con ajo y perejil 9,90**
Grilled mussels with garlic and parsley
- Gambas al ajillo 12,90**
Shrimps sauté with garlic
- Cazuelita de rabo de toro al carbón de encina 9,90**
Oxtail small casserole on oak charcoal
- Calamares encebollados al albariño 10,90**
Onioned squids in albariño wine
- Alcachofas fritas con foie gras 8,90**
Fried artichokes with foie gras
- Croquetas de ave y foie (4 und.) 5,90**
Poultry and foie croquettes (4 und.)
- Buñuelos de brandada de bacalao (4 und.) 6,50**
Cod brandada fritters (4 und.)
- Tempura de judías verdes finas, all i oli de albahaca 6,50**
Fine green beans tempura, basil "all i oli" sauce
- Steak tartar, ragout de setas y patatas fritas 11,90**
Mushrooms ragout and french fries
- Pasta fresca con gambas y tomate natural 11,90**
Fresh pasta with prawns and natural tomato
- Tortilla de patata de Betanzos 6,90**
Betanzos potato omelette

SALMÓN SALVAJE AHUMADO

(100 gr.)
SMOKED WILD SALMON

- Salmón ahumado al natural 8,90**
Natural smoked salmon
- Salmón ahumado con eneldo y trufa 11,50**
Smoked salmon with dill and truffle
- Salmón ahumado con alga nori y wakame 11,50**
Smoked salmon with nori seaweed and wakame
- Salmón ahumado con vodka y remolacha 11,50**
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 salmon with dill & salmon tartar with avocado and shallots
18 p.p

RAW BAR DE SALMÓN

SALMON RAW BAR

- Tartar de salmón con aguacate y echalotas 10,50**
Salmon tartar with avocado and shallots
- Tataki de salmón y puré de coliflor 12,50**
Salmon tataki with mashed cauliflower
- Carpaccio de salmón y bacalao 10,50**
Salmon and cod carpaccio

VEGETARIANO VEGANO

VEGETARIAN / VEGAN

- Raw vegan bowl 10,50**
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 7,50**
Pumpkin cream with carrot and ginger
- Wok de 7 verduras 7 vegetable wok 8,90**
- Sandía a la brasa con queso de cabra y pesto de almendras 5,50**
Grilled sandia and goat cheese
- Curry picante de vegetales y arroz basmati 9,90**
Spicy vegetable curry and basmati rice
- Carpaccio de coliflor, ponzu, trufa y parmesano 8,90**
Cauliflower carpaccio, ponzu, truffle and parmesan

BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

- Salmón salvaje a la brasa, espárragos, espinacas y tomates confitados 12,90**
Wild Norwegian grilled salmon, asparagus, spinach and tomato candied
- Pescado de la lonja del día a la brasa (Consultar) 11,90**
Fish from the market of the day on the grill
- Solomillo de ternera D.O Rubia Gallega y salsa bearnesa 20,80**
Grilled filet O.D. Rubia Gallega with bearnaise sauce

ASADO DE TERNERA
D.O. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"
ROAST BEEF O.D. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"
12,90



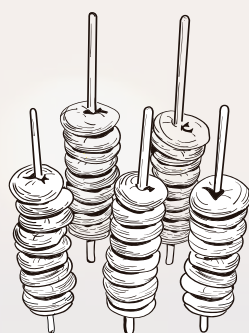
Precio en €. IVA Incluido. 20% Suplemento terraza
Price in €. VAT Included. 20% Terrace supplement

BARCELONA
EUROPA
CAFÉ
RESTAURANT · BAGEL SHOP

BAGELS

Fets en el nostre obrador
BAGELS Made in our workshop

- Bagel EC 7,90**
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 6,90**
Salmó fumat extra, cream cheese de horse radish, ou ferrat, alvocat, tomàquet i cogombret
Extra smoked salmon, cream cheese, fried egg, avocado, tomato, gherkin
- Pastrami 7,50**
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 7,90**
Pernil Ibèric, ou ferrat, brie i cream cheese
Iberian ham, fried egg, brie cheese and cream cheese
- Broadway 7,90**
Truita, 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 1,90
Classic · Sesame seeds · Onion · Tomato & olives · poppy · everything · wheat bran

BRIOCHES & BURGERS

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

- Brioche de vedella rostida i salsa EC 7,50**
Roasted beef and sauce brioche
- Brioche amb gambes al vapor, enciam i salsa cocktail EC 9,50**
Steam prawn, lettuce and cocktail sauce brioche
- Brioche amb llàmantol, enciam i salsa cocktail EC 14,90**
Lobster with lettuce and cocktail sauce brioche
- Hamburguesa de vedella D.O Rubia Gallega (100 gr) 7,50**
Beef burger O.D. "Rubia Gallega" (100 gr)
- Hamburguesa de vedella completa (200 gr) D.O Rubia Gallega 10,50**
Complete beef burger O.D. "Rubia Gallega" (200 gr)
- Fish Burger de bacallà, pa de remolatxa amb coleslaw 10,50**
Cod fish burger, beet bread with coleslaw
- Hamburguesa de tonyina, pa de carbó i maionesa de wasabi 11,50**
Tuna burger, black bread and wasabi mayonnaise

APERITIUS & LLAUNES

APERITIUS SNACKS

- Ostres de Guisardieu (unitat) 3,50**
Guisardieu oyster (un.)
- Oliva amb mojo vermell 2,50**
Olive and red mojo
- Ametlles ahumades a la sal 3,50**
Smoked salted almonds
- Patates chips amb salsa EC 2,50**
Chips with EC sauce

APERITIU EC EC APPETIZER

- Selecció olives, chips, musclos EC 8,50**
Olive, chips, mussels selection EC

LLAUNES CANS

- Musclos en escabets 11,30**
Marinade mussels
- Escopinyes de "las rias" al natural 18,20**
Natural cockles
- Cloïsses de "las rias" al natural 22,10**
Natural clams
- Sardinetes en oli d'oliva 10,90**
Sardines in olive oil
- Navalles al natural 16,60**
Natural razor
- "Zamburiñas" - Petxines 14,30**
Scallops
- Calamarcs en la seva tinta 11**
Baby squids in its ink

AMANIDES ESTIL CHOPPED

Cobb 9,50

Pollastre marinat, bacó cruixent, ou, alvocat tomàquet cherry, salsa César
Marinated chicken, bacon crunchy, egg, avocado and cherry tomato with Caesar sauce

Europa 10

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 12,90

Gambes al vapor, ou, alvocat, coleslaw, poma verda tomàquet Cherry, vinagreta blanca
Steam prawn, egg, avocado, coleslaw, green apple, tomato cherry and white vinaigrette

Grega 9,50

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, yoghourt vinaigrette and herbs

Llamàntol 16,90

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" 3,90**
Spicy potatoes "Barceloneta"
- Taula de pernil ibèric de gla 13,50**
Iberian cured ham plank
- Taula de formatges variats 9,50**
assorted cheeses plank
- Ensalada russa suau amb ous de guatlla ferrats 5,90**
Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs
- Tonyina de Barbate en ragout andalusí de tomàquet i tatata palla 10,90**
Barbate's tuna in Andalusian ragout of tomato and straw potato
- Musclos a la brasa amb allada 9,90**
Grilled mussels with garlic and parsley
- Gambes amb allada 12,90**
Shrimps sautéed with garlic
- Cassola de cua de toro al carbó d'alzina 9,90**
Oxtail small casserole on oak charcoal
- Calamars amb ceba al albariño 10,90**
Onioned squids in albariño wine
- Carxofes fregides amb foie gras 8,90**
Fried artichokes with foie gras
- Croquetes d'ou i foie (4 und.) 5,90**
Poultry and foie croquettes (4 und.)
- Bunyols de brandada de bacallà (4 und.) 6,50**
Cod brandada fritters (4 und.)
- Tempura de mongetes tendres fines, all i oli d'alfàbrega 6,50**
Fine green beans tempura, basil "all i oli" sauce
- Steak tartar, ragout de bolets i patates fregides 11,90**
Mushrooms ragout and french fries
- Pasta fresca amb gambes i tomàquet natural 11,90**
Fresh pasta with prawns and natural tomato
- Truita de patata de Betanzos 6,90**
Betanzos potato omelette

SALMÓ SALVATGE FUMAT

(100 gr)
SMOKED WILD SALMON

- Salmó fumat al natural 8,90**
Natural smoked salmon
- Salmó fumat amb anet i tòfona 11,50**
Smoked salmon with dill and truffle
- Salmó fumat amb alga nori i wakame 11,50**
Smoked salmon with nori seaweek and wakame
- Salmó fumat amb vodka i remolatxa 11,50**
Smoked salmon with vodka and beet

LA TORRE DE SALMÓ SELECCIÓ EC

THE SALMON TOWER SELECTION EC

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
18 pp

RAW BAR DE SALMÓ

SALMON RAW BAR

- Tartar de salmó amb avocat i escalunyes 10,50**
Salmon tartar with avocado and shallots
- Tataki de salmó i puré de coliflor 12,50**
Salmon tataki with mashed cauliflower
- Carpaccio de salmó i bacallà 10,50**
Salmon and cod carpaccio

VEGETARIÀ VEGÀ

VEGETARIAN / VEGAN

- Raw vegan bowl 10,50**
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 gingebre 7,50**
Pumpkin cream with carrot and ginger
- Wok de 7 verdures / 7 vegetable wok 8,90**
- Sindria a la brasa amb formatge de cabra i pesto d'ametlles 5,50**
Grilled sandia and goat cheese
- Curry picant de vegetals i arròs basmati 9,90**
Spicy vegetable curry and basmati rice
- Carpaccio de coliflor, ponzu, tòfona i parmesà 8,90**
Cauliflower carpaccio, ponzu, truffle and parmesan

BRASA DE CARBÓ D'ALZINA

- Salmó salvatge a la brasa, espàrrecs, espinacs i tomàquets confitats 12,90**
Wild Norwegian grilled salmon, asparagus, spinach and tomato candied
- Peix de la llotja del dia a la brasa (Consultar) 11,50**
Fish from the market of the day on the grill
- Filet de vedella D.O Rubia Gallega i salsa bearnesa 20,80**
Grilled filet O.D. Rubia Gallega with bearnaise sauce

ROSTIT DE VEDELLA

D.O. RUBIA GALLEGA "Tall Argentí"
ROAST BEEF O.D. RUBIA GALLEGA "Corte Argentino"
12,90