summum
restaurant & bar

HOTEL **ALIMARA**
BARCELONA

per a Picar / para Picar

Patates braves *Patatas bravas*	4,75 €
Les nostres croquetes de pernil ibèric *Nuestras croquetas de jamón ibérico*	4,75 €
Espatlla ibèrica de gla amb pa de vidre *Paletilla ibérica de bellota con pan de cristal*	18,00 €
Formatge d'ovella curat amb oli d'oliva i pa de vidre *Queso de oveja curado con aceite de oliva y pan de cristal*	8,00 €

per a Començar / para Empezar

Amanida verda *Ensalada verde*	6,50 €
Amanida d'endívies amb taronja, festucs, cecina i vinagreta de mel i mostassa *Ensalada de endivias con naranja, pistacho, cecina y vinagreta de miel y mostaza*	9,00 €
Amanida de rosbif de vedella amb maduixes, formatge de cabra i caviar de mòdena *Ensalada de rosbif de ternera con fresas, queso de cabra y caviar de módena*	10,00 €
Empedrat de bacallà amb llenties beluga, tomàquets cirerol confitats i romesco *Empedrat de bacalao con lentejas beluga, tomates cherry confitados y romesco*	9,50 €
Pappardelle amb ragú de carn i formatge idiazabal *Pappardelle con ragú de carne y queso idiazabal*	7,50 €
Crema de primavera amb alfàbrega i picada de cacauet *Crema de primavera con albahaca y picada de cacahuete*	8,50 €

per a Seguir / para Seguir

Orada amb salsa meunière cítrica, avellana i mongeta tendra *Dorada con salsa meunière cítrica, avellana y judía tierna*	15,50 €
Salmó planxa amb miso i teriyaki *Salmon placha con miso y teriyaki*	15,50 €
Secret ibèric amb hummus de mongetes i salsa ximixurri d'herbes *Secreto ibérico con hummus de judías y salsa chimichurri de hierbas*	13,50 €
Xai rostit a la cullera amb pèsols i menta *Cordero asado a la cuchara con guisantes y menta*	14,00 €
Mitjana de vedella a la planxa amb patates vives (suplement 2,00€ al menú) *Entrecot de ternera a la plancha con patatas vivas (suplemento 2,00€ en el menú)*	15,50 €

per a Acabar / para Acabar

Iogurt grec amb melmelada de fruits vermells *Yogur griego con mermelada de frutos rojos*	6,00 €
Mousse de xocolata negra i llimona *Mousse de chocolate negro y limón*	6,00 €
Maduixes amb nata *Fresas con nata*	7,00 €
Éclair de festuc amb xarrup de fruits vermells *Éclair de pistacho con sorbete de frutos rojos*	7,00 €
Plat de fruita del temps *Plato de fruta del tiempo*	6,00 €

Menú =	
Dinar de dilluns a divendres/ Almuerzo de lunes a viernes	19,50 €
Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos	21,50 €
Mig menú disponible de dilluns a divendres laborables/ Medio menú disponible de lunes a viernes laborables	12,50 €
Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	1,50 €

IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir
Aquests plats estan adaptats per a vegetarians (no carn, no peix). Si vostè és vegà, consulti al cambrer
Disposem de pa integral i làctics desnatats

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir
Estos platos están adaptados para vegetarianos (no carne, no pescado). Si es usted vegano, consulte al camarero
Disponemos de pan integral y lácticos desnatados

gluten crustacis ous peix cacauets soia làctics fruits secs api mostassa sèsam moluscs tramusos

Amed
ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA

summum
restaurant & bar

HOTEL **ALIMARA**
BARCELONA

Per picar…/Para Picar… **De 9 a 18 persones / De 9 a 18 personas**

Patates braves
Patatas bravas

Les nostres croquetes…
Nuestras croquetas…

Olives gordal
Olivas gordal

per a Començar / para Empezar

Amanida verda
Ensalada verde

Amanida d'endívies amb taronja, festucs, cecina i vinagreta de mel i mostassa
Ensalada de endivias con naranja, pistacho, cecina y vinagreta de miel y mostaza

Amanida de rosbif de vedella amb maduixes, formatge de cabra i caviar de mòdena
Ensalada de rosbif de ternera con fresas, queso de cabra y caviar de módena

Crema de primavera amb alfàbrega i picada de cacauet
Crema de primavera con albahaca y picada de cacahuete

per a Seguir / para Seguir

Salmó planxa amb miso i teriyaki
Salmon placha con miso y teriyaki

Xai rostit a la cullera amb pèsols i menta
Cordero asado a la cuchara con guisantes y menta

Secret ibèric amb hummus de mongetes i salsa ximixurri d'herbes
Secreto ibérico con hummus de judías y salsa chimichurri de hierbas

Mitjana de vedella a la planxa amb patates vives
Entrecot de ternera a la plancha con patatas vivas

per a Acabar / para Acabar

Iogurt grec amb melmelada de fruits vermells
Yogur griego con mermelada de frutos rojos

Maduixes amb nata
Fresas con nata

Mousse de xocolata negra i llimona
Mousse de chocolate negro y limón

Plat de fruita del temps
Plato de fruta del tiempo

Menú =	**Inclòs/Incluido**	**1**	**1**	**1**	**Dinar de dilluns a divendres/ Almuerzo de lunes a viernes**	**21,50 €**
					Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos	**23,50 €**
					Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	**1,50 €**
					IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO	

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir
Aquests plats estan adaptats per a vegetarians (no carn, no peix). Si vostè és vegà, consulti al cambrer
Disposem de pa integral i làctics desnatats

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir
Estos platos están adaptados para vegetarianos (no carne, no pescado). Si es usted vegano, consulte al camarero
Disponemos de pan integral y lácticos desnatados

gluten · crustacis · ous · peix · cacauets · soia · làctics · f. closca · api · mostassa · sèsam · moluscs · tramusos

Amed
ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA

summum
restaurant & bar

HOTEL **ALIMARA**
BARCELONA

Per picar.../Para Picar... **De 9 a 18 persones / De 9 a 18 personas (Reserva amb 24 hores mínim)**

Olives gordal
Aceitunas gordal

Les nostres croquetes...
Nuestras croquetas...

Patates braves
Patatas bravas

Formatge d'ovella curat amb oli d'oliva
Queso de oveja curado amb aceite de oliva

Espatlla ibèrica de glà
Paletilla ibérica de bellota

Pa amb tomàquet
Pan con tomate

Amanida de tomàquet i ceba al cop de puny
Ensalada de tomate y cebolla al "cop de puny"

per a Seguir / para Seguir

Salmó planxa amb miso i teriyaki
Salmon placha con miso y teriyaki

Secret ibèric amb hummus de mongetes i salsa ximixurri d'herbes
Secreto ibérico con hummus de judías y salsa chimichurri de hierbas

Xai rostit a la cullera amb pèsols i menta
Cordero asado a la cuchara con guisantes y menta

Mitjana de vedella a la planxa amb patates vives
Entrecot de ternera a la plancha con patatas vivas

per a Acabar / para Acabar

Mousse de xocolata negra i llimona
Mousse de chocolate negro y limón

Iogurt grec amb melmelada de fruits vermells
Yogur griego con mermelada de frutos rojos

Maduixes amb nata
Fresas con nata

Plat de fruita del temps
Plato de fruta del tiempo

Menú =	**Inclòs/Incluido**	**1**	**1**	**Dinar de dilluns a divendres/ Almuerzo de lunes a viernes**	**25,00 €**
				Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos	**27,00 €**
				Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	**1,50 €**
				IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO	

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir
Aquests plats estan adaptats per a vegetarians (no carn, no peix). Si vostè és vegà, consulti al cambrer
Sol·liciti al cambrer la carta d'al·lergògens. Disposem de pa integral i làctics desnatats

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir
Estos platos están adaptados para vegetarianos (no carne, no pescado). Si es usted vegano, consulte al camarero
Solicite al camarero la carta de alergógenos. Disponemos de pan integral y lácticos desnatados

Amed
ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA