

Ronda de Sant Antoni, 84  
08001, Barcelona  
T. +34 93 490 90 90

EN HOTEL ANTIGA CASA BUENAVISTA  
BARCELONA, DES DE 1918

hola@restaurantbuenavista.es  
www.restaurantbuenavista.es  
@casadecomidasbuenavista

# BUENAVISTA CASA DE COMIDAS

TAPES  
MARC  
*El millor del barri*

Best time to Eat  
*when there's hunger and meat*

ENTRE  
*Son de Don Juanes*  
PANES

*Quina Brasa tenim a la casa!*

*Drink the house wine and you'll be fine*

*A la taula i al llit,  
al primer crit!*

*Day will break and you'll awake  
And start to eat a sugar cake*



*With a little bit of fish and bread,  
everyone is fed*

*Amb pa i vi, es fa el camí*



VOL. 04

# DINAR & SOPAR

2024

13:00 - 15:45h, 20:00 - 22:45h

## PER A COMPARTIR

Caviar Nacarii Selecció (10 gr), blinis i mantega Échiré <i>Nacarii Selection Caviar (10gr), blinis and Échiré butter</i>	40,00 € 🍷🍷
Anxoves 00 de Santoña amb oli d'oliva D.O. Siurana (u) <i>Santoña anchovies 00 with D.O. Siurana's olive oil (piece)</i>	2,80 € 🍷🍷
Sardina fumada amb raïm (u) <i>Smoked sardin with grapes (piece)</i>	4,20 € 🍷🍷🍷🍷
Ostra nº3 de Normandia <i>French Oyster #3 from Normandie</i>	4,50 € 🍷🍷🍷
Coca de pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva D.O. Siurana <i>"Coca de Vidre" flatbread with tomato and Siurana oil</i>	3,90 € 🍷
Pernil Ibèric 100% de glà tallat a mà 80 gr. <i>Hand-cut Iberian bam 80 gr</i>	24,50 €
Ensaladilla amb envinagrats i ventresca de tonyina <i>Olivier salad with pickled vegetables and tuna belly</i>	6,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Assortiment de formatges catalans artesanals <i>Assortment of Catalan cheeses</i>	(1/2 ració) 12,50 € 🍷🍷 (1 ració) 19,50 €
Patates braves picantones amb allioli suau <i>Spicy "Patatas Bravas" to taste with a mild allioli</i>	6,70 € 🍷🍷🍷🍷🍷
Croquetes de pernil Ibèric 100% de glà (2 u) <i>Iberian bam croquettes (2 pcs)</i>	4,00 € 🍷🍷🍷🍷
Croquetes de pollastre rostit (2 u) <i>Roast chicken croquettes (2 pcs)</i>	4,20 € 🍷🍷🍷
Truita de patata i bacallà al pil pil <i>Potato and cod omelette with pil pil sauce</i>	9,60 € 🍷🍷🍷🍷
Truita melosa de patata i ceba confitada <i>Runny potato and onion omelette</i>	7,90 € 🍷
Musclos Bouchot a la marinera <i>Bouchot mussels in marinara style</i>	16,50 € 🍷🍷🍷🍷
Calamars frescos de platja a l'andalusa amb maionesa de mojo <i>Andalusian fresh beach squid with "Mojo" mayonnaise</i>	21,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷
Pollastre cruixent amb maionesa de mostassa antiga <i>Crispy chicken with old mustard mayonnaise</i>	11,50 € 🍷🍷🍷
El caneló de rostit amb beixamel de ceps <i>Traditional meat cannelloni with mushrooms bechamel</i>	13,50 € 🍷🍷🍷

## VERD I CRU

Espàrrecs a la brasa amb oli d'oliva verge extra D.O.P. Siurana <i>Grilled asparagus with extra virgin olive oil P.D.O. Siurana</i>	9,50 €
Carpaccio de carabassó amb formatge i vinagreta d'avellanes <i>Courgette carpaccio with goat's cheese and hazelnut vinaigrette</i>	10,50 € 🍷🍷🍷🍷
Burrata amb tomàquet confitat i oli d'alfàbrega <i>Burrata with confit tomato and basil</i>	12,90 € 🍷
Amanida de tomàquets de proximitat, ceba tendra, oliva Kalamata i vinagreta de Cabernet Sauvignon <i>Tomato salad with spring onion, Kalamata olive and Cabernet Sauvignon vinaigrette</i>	13,50 € 🍷
Steack tàrtar tallat a ganivet amb cremós de mostassa <i>Knife chopped steak tartar with a mustard and curry cream</i>	19,50 € 🍷🍷🍷🍷

## AMB FORQUILLA I CULLERA

Bacallà confitat amb samfaina i oli de pinyons <i>Cod with "samfaina" (tomato, green and red pepper, courgette and aubergine stew)</i>	19,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷
Fricandó de vedella de la granja La Bassola de Castellterçol <i>Fricando catalan stew from "La Bassola" farm</i>	18,50 € 🍷🍷
Pollastre de pagés a la cassola amb escamarlans <i>Surf and turf with chicken and langoustine</i>	18,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Mandonguilles amb sepia <i>Meatballs with cuttlefish</i>	21,00 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Galta de vedella amb parmentier de patata <i>Beef cheeks with Parmentier potatoes</i>	21,50 € 🍷🍷
Capipota <i>"Capipota" brawn</i>	15,20 € 🍷🍷
Arròs melós de ceps <i>Rice stew with ceps</i>	18,00 €
Arròs negre amb gambes, cloïsses i sèpia <i>Rice stew with prawns, clams and cuttlefish in its own ink</i>	24,00 € 🍷🍷

## QUINA BRASA

Calamars frescos de platja a la brasa <i>Fresh beach squid</i>	21,50 € 🍷🍷🍷
Peix de llotja <i>Fresh-caught fish of the day</i>	S/M 🍷
Costelles de xai ecològic a la brasa amb escalivada <i>Grilled lamb ribs with smoked aubergine and red peppers</i>	24,50 €
Presa Ibèrica, piquillos i parmentier de patata <i>Iberian pork shoulder fi llet with piquillos pepper and smashed potatoes</i>	23,90 € 🍷
Mitjana de vedella del Pirineu a la brasa 1 kg. <i>Barbecued Pyrenean beef entrecote 1 kg.</i>	65,00 € 🍷
Filet de vedella amb foie <i>Fillet steak with pan-seared foie gras</i>	26,70 € 🍷
Botifarra artesana amb mongetes de la Boqueria <i>Traditional "Botifarra" sausage with beans from la Boqueria</i>	16,50 € 🍷🍷🍷

## POSTRES FETES A CASA

Tall de biscuit glacé Buenavista <i>Buenavista biscuit glacé</i>	7,80 € 🍷🍷
Cotton cheesecake amb gelat de llet fresca i mel de la Paquita <i>Cotton cheesecake with fresh milk ice-cream &amp; Paquita's honey</i>	7,50 € 🍷🍷
Flam d'ou i vainilla de Madagascar <i>Egg crème caramel with vanilla from Madagascar</i>	6,90 € 🍷🍷🍷
Lemon pie, crumble d'ametlles, gelat de llimona i merenga flamejat <i>Baked Alaska, lemon crumble and flamed meringue</i>	7,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷
Xocolata a la tassa amb nata muntada <i>Hot chocolate with fresh cream</i>	7,50 € 🍷🍷
Tauleta de xocolata Buenavista farcida de trufa i albercoc <i>"Buenavista" chocolate bar with truffles and apricot</i>	13,50 € 🍷🍷
Fruita tallada de temporada <i>Seasonal fruit</i>	6,50€

🍷 GLUTEN 🍷 LACTOSA LACTOSE 🍷 OUS EGGS 🍷 SOJA SOYBEANS 🍷 FRUITS SECS DRIED FRUIT 🍷 SÈSAM SESAME 🍷 CAGAUETS PEANUTS 🍷 CRUSTACIS CRUSTACEANS 🍷 MOL·LUSCS MOLLUSCS 🍷 PEIX FISH 🍷 API CELERY 🍷 MOSTAZZA MUSTARD 🍷 SULFIT'S SULFITES

10% IVA inclòs  
10% VAT included

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniqui-ho al nostre personal del Restaurant  
In case of food intolerance or allergy, please notify our Restaurant staff

\* POT CONTENIR TRACES  
\* MAY CONTAIN TRACES