

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

AT HOTEL ANTIGA CASA BUENAVISTA
BARCELONA, SINCE 1918

hola@restaurantbuenavista.es
www.restaurantbuenavista.es
[@casadecomidasbuenavista](https://www.instagram.com/casadecomidasbuenavista)

BUENAVISTA CASA DE COMIDAS

TAPES
MARC

The best in the house

Best time to Eat

when there's hunger and meat

L'EAU FET
Le Vin Chanter
PLEURER

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

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

Dieu a fait l'aliment, *le diable l'aissaisonnement!*



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

Pain Cupé n'a point de maître



VOL. 02

LUNCH & DINNER

2024

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

TO SHARE: OUR TAPAS

| | |
|--|---|
| Santoña anchovies 00 with D.O. Siurana's olive oil (piece) <i>Anchois de Santoña 00 à l'huile d'olive de A.O.C. Siurana (à l'unité)</i> | 2,80 € 🍷🍷🍷 |
| Smoked sardin with grapes (piece) <i>Sardine fumée avec raisins ('a l'unité)</i> | 4,20 € 🍷🍷🍷🍷 |
| French Oyster #3 from Normandie <i>Huitres françaises n°3 de la Normandie</i> | 4,50 € 🍷🍷🍷 |
| "Coca de Vidre" flatbread with tomato and Siurana oil <i>Fougasse catalane à la tomate et à l'huile de Siurana</i> | 3,90 € 🍷 |
| Hand-cut Iberian ham 80 gr <i>Jambon Ibérique coupé à la main 80 gr</i> | 24,50 € |
| Olivier salad with pickled vegetables and tuna belly <i>Salade Olivier aux petit légumes au vinaigre et ventrèche de thon</i> | 6,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Assortment of Catalan cheeses <i>Assortiment de fromages catalans artisanaux</i> | (1/2 ración) 12,50 € 🍷🍷 (1 ración) 19,50 € |
| Spicy "Patatas Bravas" to taste with a mild allioli <i>Pommes de terre "Bravas" sauce piquante à votre goût avec aioli légère</i> | 6,70 € 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Iberian ham croquettes (2 pcs) <i>Croquettes de jambon ibérique (2 unités)</i> | 4,00 € 🍷🍷🍷🍷 |
| Roast chicken croquettes (2 pcs) <i>Croquettes de poulet rôti (2 unités)</i> | 4,20 € 🍷🍷🍷 |
| Potato and cod omelette with pil pil sauce <i>Omelette à la morue et aux pomme de terre au pil pil</i> | 9,60 € 🍷🍷🍷 |
| Runny potato and onion omelette <i>Omelette baveuse aux pommes de terre et oignons</i> | 7,90 € 🍷 |
| Bouchot mussels in marinara style <i>Moules de Bouchot à la marinera</i> | 16,50 € 🍷🍷🍷🍷 |
| Andalusian fresh beach squid with "Mojo" mayonnaise <i>Calamars de plage frais à l'andalouse à la mayonnaise au "Mojo"</i> | 21,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Crispy chicken with old mustard mayonnaise <i>Poulet croustillant avec mayonnaise à la moutarde à l'ancienne</i> | 11,50 € 🍷🍷🍷 |
| Traditional meat cannelloni with mushrooms bechamel <i>Cannellonis au rôti avec béchamel aux cèpes</i> | 13,50 € 🍷🍷🍷 |

*Avec du pain et du vin,
on fait du chemin!*

GREEN AND RAW

| | |
|--|-----------------|
| Grilled asparagus with extra virgin olive oil P.D.O. Siurana <i>Asperges grillées à l'huile d'olive extra vierge D.O.P. Siurana</i> | 9,50 € |
| Courgette carpaccio with goat's cheese and hazelnut vinaigrette <i>Courgettes carpaccio au fromage de chèvre et vinaigrette aux noisettes</i> | 10,50 € 🍷🍷🍷🍷 |
| Burrata with confit tomato and basil <i>Burrata, tomate confite et basilic</i> | 12,90 € 🍷🍷 |
| Tomato salad with spring onion, Kalamata olive and Cabernet Sauvignon vinaigrette <i>Salade de tomates avec oignon nouveaux, olives Kalamata et vinaigrette au Cabernet Sauvignon</i> | 13,50 € 🍷🍷 |
| Knife chopped steak tartar with a mustard and curry cream <i>Steak tartare coupé au couteau sauce moutarde et curry</i> | 19,50 € 🍷🍷🍷🍷 |

WITH A FORK AND SPOON

| | |
|--|-------------------|
| Cod with "samfaina" (tomato, green and red pepper, courgette and aubergine stew) <i>Morue au aux samfaina (ragoût de tomates, poivrons vert et rouges, courgette et aubergines)</i> | 19,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Fricando catalan stew from "La Bassola" farm <i>Ragoût Fricando de la ferme La Bassola à Castellterçol</i> | 18,50 € 🍷🍷🍷 |
| Surf and turf with chicken and langoustine <i>Ragoût de poulet et langoustine</i> | 18,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes aux seiche</i> | 21,00 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Beef cheeks with Parmentier potatoes <i>Joue de veau sur parmentier de pommes de terre</i> | 21,50 € 🍷🍷🍷 |
| "Capipota" brawn <i>"Capipota" (tête et jarret de veau)</i> | 15,20 € 🍷🍷🍷 |
| Rice stew with ceps <i>Riz crémeux aux cèpes</i> | 18,00 € |
| Rice stew with prawns, clams and cuttlefish in its own ink <i>Riz crémeux aux crevettes, palourdes et à la seiche</i> | 24,00 € 🍷🍷🍷 |

FROM THE GRILL

| | |
|---|-----------------|
| Fresh beach squid <i>Calamars de plage frais</i> | 21,50 € 🍷🍷🍷🍷 |
| Fresh-caught fish of the day <i>Poisson de la criée</i> | S/M 🍷 |
| Grilled lamb ribs with smoked aubergine and red peppers <i>Côtes d'agneau grillées avec aubergine et poivrons rouges fumée</i> | 24,50 € |
| Iberian pork shoulder fillet with piquillos pepper and smashed potatoes <i>Échine de porc ibérique aux pignons « Piquillo » sur purée de pommes de terre</i> | 23,90 € 🍷 |
| Barbecued Pyrenean beef entrecote 1 kg <i>Côte de veau des Pyrénées grillée 1 kg</i> | 65,00 € 🍷🍷 |
| Fillet steak with pan-seared foie gras <i>Filet de veau au foie gras poêlé</i> | 26,70 € 🍷🍷 |
| Traditional "Botifarra" sausage with beans from la Boqueria <i>Saucisse catalane artisanale aux haricots blancs de la Boqueria</i> | 16,50 € 🍷🍷🍷🍷 |

HOME MADE DESSERTS

| | |
|---|------------------|
| Buenavista biscuit glacé <i>Biscuit glacé Buenavista</i> | 7,80 € 🍷🍷🍷 |
| Cotton cheesecake with fresh milk ice-cream & Paquita's honey <i>Cotton cheesecake, glace au lait frais et miel de Paquita</i> | 7,50 € 🍷🍷🍷 |
| Egg crème caramel with vanilla from Madagascar <i>Flan aux œufs à la vanille de Madagascar</i> | 6,90 € 🍷🍷🍷🍷 |
| Baked Alaska, lemon crumble and flamed meringue <i>Bombe Alaska, crumble au citron et meringue flambée</i> | 7,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Hot chocolate with fresh cream <i>Chocolat viennois à la crème fraîche</i> | 7,50 € 🍷🍷🍷 |
| "Buenavista" chocolate bar with truffles and apricot <i>Tablette de chocolat Buenavista, fourrée à la truffe et abricot</i> | 13,50 € 🍷🍷🍷 |
| Seasonal fruit <i>Fruits de saison</i> | 6,50€ |