

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

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. 05

LUNCH & DINNER

2024

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

TO SHARE: OUR TAPAS

Nacarii Selection Caviar (10gr), blinis and Échiré butter and a Juvé&Camps Milesimé Gran Reserva cup <i>Caviar Nacarii Sélection (10gr), blinis et beurre d'Échiré avec un verre de Juvé&Camps Milesimé Gran Reserva</i>	40,00 € 🍷🍷🍷
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 ventreche 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 € 🍷🍷🍷

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 baricots 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€