

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

DRINK THE
HOUSE WINE

And you'll
be fine

*Full belly
happy heart*



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



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

TAPAS
MARC

The best in the house.



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



*Pain Cupé
n'a point de maître*

EGGS!
NEWS &
LONG-LIVED



VOL. 02

AFTERNOON MENU

2024

16:00h - 20:00h

TO WHET THE APPETITE

Santoña anchovies 00 with olive oil D.O. Siurana (u) <i>Anchois de Santoña 00 à l'huile d'olive D.O. Siurana (u)</i>	2,80 € 🍷🍷
Oyster #3 from Normandie (u) <i>Hûîtres n°3 de la Normandie (u)</i>	4,50 € 🍷🍷🍷
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 € 🍷🍷🍷
“Coca de Vidre” flatbread with tomato and Siurana oil <i>Fougasse catalane à la tomate et à l'huile de Siurana</i>	3,90 € 🍷
100% acorn-fed Iberian ham croquettes (2 u) <i>Croquettes de jambon 100% ibérique de bellota (2 u)</i>	4,00 € 🍷🍷🍷🍷
Roasted chicken croquettes (2 u) <i>Croquettes de poulet rôti (2 u)</i>	4,20 € 🍷🍷🍷
Buenavista Sandwich (turkey, cheese Ulloa, sweet bread) <i>Buenavista Sandwich (Sandwich à la dinde et au fromage)</i>	7,50 € 🍷🍷
Pepito with caramelized onions <i>Pepito boeuf et oignons caramélisés</i>	16,50 € 🍷
Spicy “Patatas Bravas” with a mild allioli <i>Pommes de terre “Bravas” sauce piquante à votre goût à l'ail et à l'huile légère</i>	6,70 € 🍷🍷🍷🍷
Oliver salad with pickled vegetables and tuna belly <i>Salade Oliver aux petit légumes et ventre de thon</i>	6,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Hand-cut 100% Iberian ham 80 gr <i>Jambon 100% ibérique coupé à la main 80 gr</i>	23,50 €
Assortment of Catalan cheeses <i>Assortiment de fromages catalans artisanaux</i>	(1/2) 12,50 € 🍷🍷 (1) 19,50 €
Crunchy chicken with old mustard mayonnaise <i>Poulet croustillant avec mayonnaise à la moutarde à l'ancienne</i>	11,50€ 🍷🍷🍷
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 confited tomato and basil oil <i>Burrata, tomate confite et basilic</i>	12,90 € 🍷🍷
Buenavista seasonal salad <i>Buenavista salade de la saison</i>	14,50 € <i>Consult</i>
Knife chopped steak tartar with a mustard and curry cream <i>Steak tartare coupé au couteau sauce moutarde et curry</i>	19,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷
Meat cannelloni with boletus bechamel <i>Cannellonis au rôti à la béchamel de cèpes</i>	13,00 € 🍷🍷🍷
Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes aux seiche</i>	21,00 € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷



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



VERMOUTH TIME

Vermouth Casa Mariol negre	4,75 €
Vermouth Miró Gran Reserva	4,75 €
Vermouth Castell del Remei	4,75 €
Vermouth de la casa Piqué	4,75 €
Vermouth Yzaguirre Reserva negre	5,20 €
Vermouth Yzaguirre Reserva blanc	5,20 €
Vermouth Padró negre Reserva	5,20 €
Salted almonds <i>Amandes frites au sel</i>	3,50 € 🍷🍷🍷
Assortment of selected olives <i>Assortiment d'olives sélectionnées</i>	3,50 € 🍷
Bonilla Chips <i>Les frites de croustilles Bonilla</i>	2,90 €
Anchovies marinated skewer <i>Brochette d'anchois marinés</i>	2,50 € 🍷
Anchovy, olive and pickled peppers skewer <i>Brochette d'anchoi, olive et poivrons marinés</i>	3,25 € 🍷
Piqué natural clams from Vilanova <i>Palourdes naturelles Piqué de Vilanova</i>	12,00 € 🍷🍷🍷
Piqué pickled mussels from Vilanova <i>Moules marinées Piqué de Vilanova</i>	9,90 € 🍷🍷🍷
Piqué natural cockles from Vilanova <i>Coques naturelles Piqué de Vilanova</i>	14,90 € 🍷🍷🍷
Burriac natural cockles <i>Coques naturelles Burriac</i>	15,95 € 🍷🍷🍷
Zamburiñas in Daporta scallop sauce <i>Zamburiñas à la sauce aux pétoncles Daporta</i>	9,90 € 🍷🍷🍷

SWEETS

Homemade Carrot cake <i>Gâteau à la carotte</i>	4,50 € 🍷🍷🍷🍷🍷
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 € 🍷🍷🍷🍷
Hot chocolate with fresh cream <i>Chocolat viennois à la crème fraîche</i>	7,50 € 🍷🍷🍷
Seasonal fruit <i>Fruits de saison</i>	6,50 €
“Buenavista” chocolate bar with truffles and apricot jam (to share) <i>Tablette de chocolat Buenavista, fourrée à la truffe et confiture d'abricot (à partager)</i>	13,50 € 🍷🍷🍷