



MAS BARA

RESTAURANT

COLD STARTERS ENTRÉES FROIDES

Iberian acorn-fed ham with crystal bread and tomato Jambon ibérique nourri aux glands avec pain cristal et tomate	21.50€
Assortment of cheeses with nuts, quince jelly and toast Assortiment de fromages aux noix, gelée de coing et pain grillé	17.50€
Russian salad with tuna Salade russe au thon	9.90€
Toasted escalivada with Cantabrian anchovies Escalivada grillée aux anchois de Cantabrie	14.00€
Gazpacho Gazpacho	9.00€
Beef carpaccio with parmesan and truffle Carpaccio de bœuf au parmesan et à la truffe	18.00€
Shrimp carpaccio with citrus vinaigrette Carpaccio de crevettes à la vinaigrette aux agrumes	22.00€

HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Assortment of croquettes, prawns, ham and mushrooms (6 u)	14.00€
Assortiment de croquettes, crevettes, jambon et champignons (6 u)	
Patatas bravas with aioli	8.00€
Patatas bravas avec aïoli	
Traditional garlic mushrooms	9.90€
Champignons à l'ail traditionnels	
Delta mussels: steamed / "marinera" style	11.90€
Moules du Delta : cuites à la vapeur / façon « marinera »	
Km0 vegetable grill with romesco sauce	14.00€
Grillades de légumes Km0 avec sauce romesco	
Andalusian-style baby squid with lime mayonnaise	10.90€
Petits calmars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert	
Fried anchovies	11.90€
Anchois frits	



SALADS SALADES

Cod “esqueixada” with roasted red pepper Morue « esqueixada » au poivron rouge rôti	15.00€
“Mas Bara” mixed salad Salade mixte “Mas Bara”	9.90€
Goat cheese salad with tomato jam Salade de fromage de chèvre à la confiture de tomates	14.00€

BROKEN EGGS ŒUFS CASSÉS (Fried in extra virgin olive oil) (Frit dans l'huile d'olive extra vierge)

Broken eggs with Iberian ham shavings Œufs cassés aux copeaux de jambon ibérique	13.90€
Broken eggs with grilled blood sausage Œufs cassés avec boudin grillé	11.90€
Fried eggs with chips in olive oil Œufs au plat avec frites à l'huile d'olive	9.00€

PASTA PASTA

SAUCES: Funghi, Carbonara, Pesto or Bolognese
SAUCES : Champignons, Carbonara, Pesto ou Bolognese

Penne rigate Penne rigate	12.00€
Spaghetti Spaghetti	12.00€
Sorrentinos stuffed with porcini mushrooms Sorrentinos farcis aux cèpes	14.00€

PIZZAS PIZZAS

MARGHERITA

Buffalo mozzarella, tomato and basil 12.00€

Mozzarella de bufflonne, tomate et basilic

PROCCIUTTO

Buffalo mozzarella, tomato and cooked ham 13.00€

Mozzarella de bufflonne, tomate et jambon cuit

MARINARA

Tomato, garlic, oregano and oil 12.00€

Tomate, ail, origan et huile

PROCCIUTTO E FUNGI

Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms 13.00€

Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

QUATTRO STAGIONI

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives 14.00€

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts et olives

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola and Stracchino 13.00€

Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola et Stracchino

VEGETARIANA

Tomato, mozzarella and seasonal vegetables 13.00€

Tomate, mozzarella et légumes de saison

VEGANA

Tomato, garlic, olive oil and seasonal vegetables 13.00€

Tomate, ail, huile d'olive et légumes de saison

DIAVOLA

Tomato, mozzarella and pepperoni 14.00€

Tomate, mozzarella et pepperoni

BOSCAIOLA

Mozzarella, mushrooms and sausages 15.00€

Mozzarella, champignons et saucisses

FRUTTI DI MARE

Tomato, mozzarella, squid, mussels, shrimp, garlic and parsley 14.00€

Tomate, mozzarella, calamars, moules, crevettes, ail et persil

RICE RIZ

RICE MINIMUM 2 PEOPLE
RIZ MINIMUM 2 PERSONNES

*Price per person

*Prix par personne

Fideua	14.00€*
Fideua	
Seafood Paella	16.00€*
Paella aux fruits de mer	
Mixed Paella	17.00€*
Paella mixte	
Vegetable paella	14.00€*
Paella aux légumes	
Black rice	16.00€*
Riz noir	
Crayfish Rice	21.00€*
Riz aux écrevisse	
Black rice with grilled octopus	24.00€*
Riz noir au poulpe grillé	

FISH POISSON

Grilled octopus with parmentier, paprika and virgin olive oil	26.00€
Poulpe grillé au parmentier, paprika et huile d'olive vierge	
Oriental-style salmon	18.00€
Saumon à l'orientale	
Grilled prawns with garlic mayonnaise	19.00€
Crevettes grillées à la mayonnaise à l'ail	
Grilled sardines with garlic oil and parsley	14.00€
Sardines grillées à l'huile d'ail et au persil	
Grilled sea bass with garlic sauce	19.00€
Bar grillé à la sauce à l'ail	
Grilled tuna loin, Mediterranean-Oriental style	18.00€
Longe de thon grillée, style méditerranéen-oriental	
Grilled cuttlefish	16.00€
Seiche grillée	

MEATS VIANDES

Butifarra with beans and roasted garlic aioli	14.00€
Butifarra aux haricots et aïoli à l'ail rôti	
Frikandellen with chips	15.00€
Frikandellen avec frites	
Grilled chicken thigh	13.00€
Cuisse de poulet grillée	
Braised Iberian pork ribs with BBQ sauce	17.00€
Côtes de porc ibérique braisées à la sauce barbecue	
Braised skirt steak with chimichurri	16.00€
Bavette de bœuf braisée au chimichurri	
Old cow entrecote 350gr	24.00€
Entrecôte de vieille vache 350gr	
Grilled beef tenderloin 180g	22.00€
Filet de bœuf grillé 180g	
Vegan seitan steak	14.00€
Steak de seitan végétalien	
Complete old cow burger	15.00€
Burger de vieille vache complet	

SIDE DISH: Choose between vegetables or chips

ACCOMPAGNEMENT: Choisissez entre des légumes ou des frites

DESSERTS

DESSERTS

Catalana cream with carquiñolis	5.50€
Crème catalane aux carquiñolis	
Honey and cottage cheese	5.50€
Miel et fromage blanc	
Grandma's Homemade Flan	4.50€
Flan maison de grand-mère	
Fresh fruit of the day	4.50€
Fruits frais du jour	
"Valencianet" (Orange juice and vanilla ice cream) with ratafia	7.90€
"Valencianet" (Jus d'orange et glace vanille) avec ratafia	
Creamy goat cheesecake with mango ice cream	8.00€
Gâteau au fromage de chèvre crémeux avec glace à la mangue	
Chocolate coulant with vanilla ice cream	8.00€
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	
Chocolate truffles	6.50€
Truffes au chocolat	
Lemon sorbet	6.50€
Sorbet au citron	



People with allergies or intolerances should inform our staff.

Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances doivent en informer notre personnel.