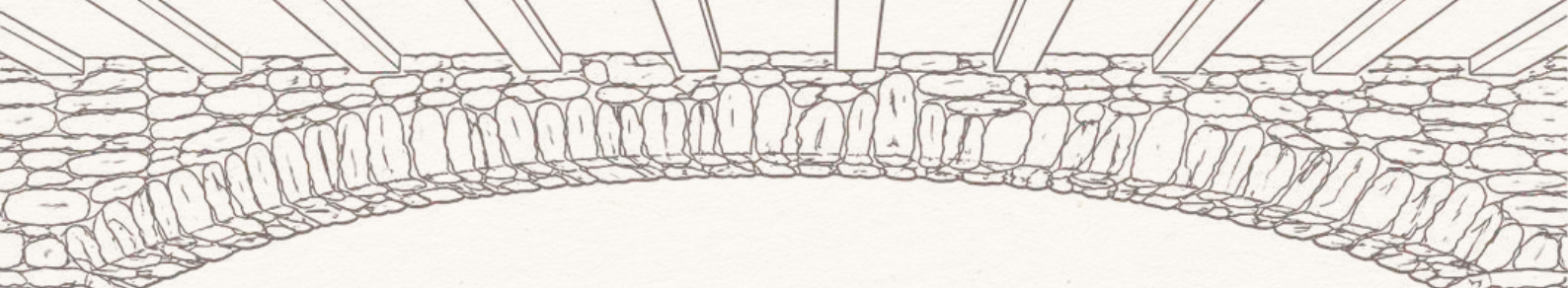




TAPAS TAPAS

“Mas Barà” Bravas Potatoes Pommes de terre Bravas “Mas Barà”	6.50€
Homemade Russian Salad with Tuna Salade russe maison au thon	8.00€
Gourmet Croquette Selection Assortiment de croquettes gourmet	11.50€
Garlic Mushrooms Champignons à l’ail	9.00€
Foie Gras with Fig Jam and Toasts Foie gras avec confiture de figues et toasts	11.50€
Chorizo in Vermouth Sauce Chorizo au vermouth	10.00€
Roman-Style Fried Squid with Kimchi Mayonnaise Calamars frits à la romaine avec mayonnaise au kimchi	10.00€
Andalusian-Style Baby Squid with Lime Mayonnaise Petits calamars à l’andalouse avec mayonnaise au citron vert	10.00€
Fried Anchovies Cone Cornet d’anchois frits	10.00€
Mussels Steamed or Marinera Style Moules vapeur ou à la marinière	10.00€
Grilled Razor Clams Couteaux grillés	12.00€
Grilled Coquina Clams with Salt and Pepper Tellines grillées au sel et poivre	14.00€
Grilled Scallops with Green Oil Noix de Saint-Jacques grillées à l’huile verte	14.00€
Garlic Prawns Crevettes à l’ail	12.00€
Grilled King Prawns Crevettes géantes grillées	14.00€
Cheese Selection with Nuts, Quince Paste and Toasts Assortiment de fromages avec fruits secs, coing et toasts	17.50€
Iberian Ham Platter Plateau de jambon ibérique	19.00€



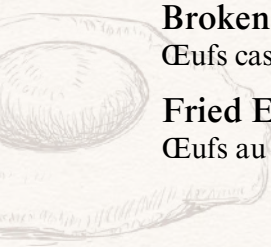


Crispy Chicken Fingers with Honey Mustard Doigts de poulet croustillants sauce moutarde et miel	9.00€
Chicken Nuggets Nuggets de poulet	8.00€
Santoña Anchovies Anchois de Santoña	10.00€
Anchovies in Vinegar Anchois au vinaigre	8.50€
Chef's Assorted Mini Sandwiches (per unit) Mini-sandwichs variés du chef (à l'unité)	2.00€
Toasted Bread with Roasted Vegetables and Anchovies Tartine d'escalivada et anchois	12.00€
Onion Rings Rondelles d'oignon	6.00€
Bitterballen Bitterballen	8.00€



EGGS ŒUFS

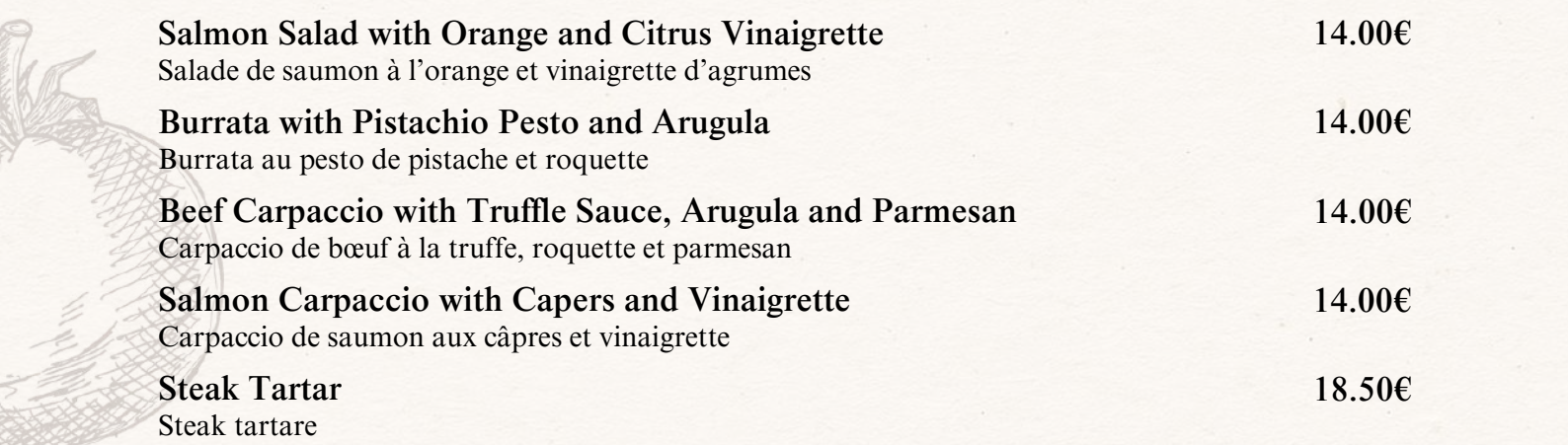
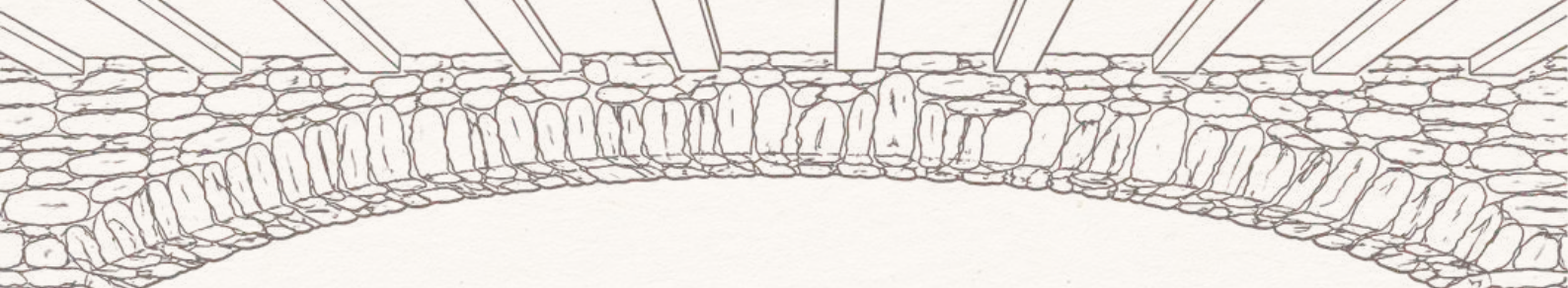
Broken Eggs with Ham Œufs cassés au jambon	11.00€
Broken Eggs with Ham and Foie Gras Œufs cassés au jambon et foie gras	12.00€
Broken Eggs with Chistorra Œufs cassés à la chistorra	11.00€
Fried Eggs with Chips Œufs au plat avec frites	11.00€



SALADS, CARPACCIOS & TARTARES SALADES, CARPACCIOS ET TARTARES

Green Salad Salade verte	10.00€
"Mas Barà" Salad with Tuna Salade "Mas Barà" au thon	12.00€
Goat Cheese Salad with Red Berry Vinaigrette Salade de chèvre avec vinaigrette aux fruits rouges	14.00€
Caesar Salad with Chicken, Croutons and Parmesan Salade César au poulet, croûtons et parmesan	12.00€



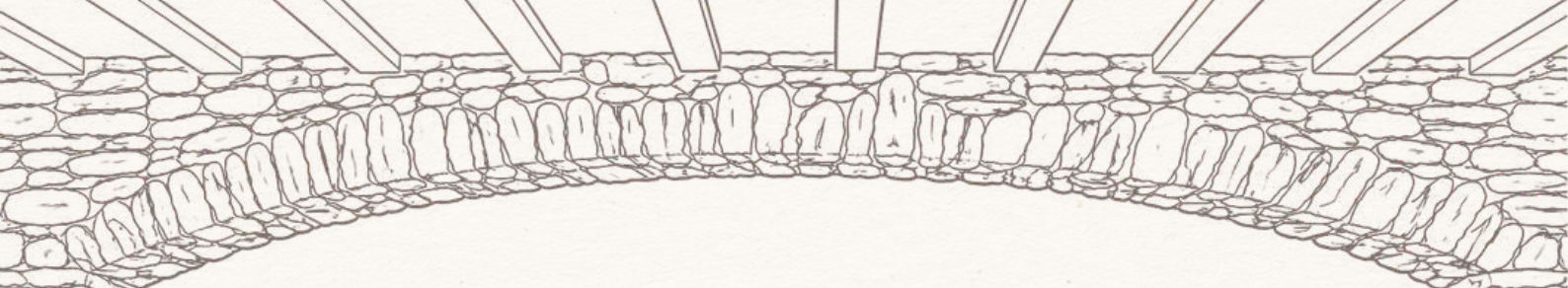


Salmon Salad with Orange and Citrus Vinaigrette Salade de saumon à l'orange et vinaigrette d'agrumes	14.00€
Burrata with Pistachio Pesto and Arugula Burrata au pesto de pistache et roquette	14.00€
Beef Carpaccio with Truffle Sauce, Arugula and Parmesan Carpaccio de bœuf à la truffe, roquette et parmesan	14.00€
Salmon Carpaccio with Capers and Vinaigrette Carpaccio de saumon aux câpres et vinaigrette	14.00€
Steak Tartar Steak tartare	18.50€
Salmon Tartar with Avocado and Wasabi Mayonnaise Tartare de saumon, avocat et mayonnaise au wasabi	15.00€

STARTERS ENTRÉES

Spaghetti (Bolognese / Carbonara / 4 Cheese) Spaghetti (bolognaise / carbonara / 4 fromages)	10.00€
Macaroni (Pesto / Funghi / Seafood) Macaroni (pesto / funghi / fruits de mer)	10.00€
Ravioli (with any sauce above) Ravioli (avec sauces au choix)	10.00€
Fish and Seafood Soup Soupe de poisson et fruits de mer	12.00€
Andalusian Gazpacho with Croutons Gaspacho andalou avec croûtons	10.00€
Homemade Cannelloni with Béchamel or Mushroom Sauce Cannellonis maison avec béchamel ou sauce aux champignons	9.00€
Zucchini Cannelloni with Ratatouille Cannelloni de courgette à la ratatouille	10.00€
Grilled Vegetables with Romesco and Baked Potato Légumes grillés avec romesco et pomme de terre	12.00€
Crispy Iberian Pork Ravioli with Caramelized Onion Ravioli croustillant de porc ibérique et oignon caramélisé	12.00€
Artichoke with Foie and Iberian Ham Shavings Artichaut confit avec copeaux de foie et jambon ibérique	10.50€
Cod Brandade Cannelloni Cannelloni de brandade de morue	12.00€





RICE RIZ

(minimum 2 people)

(minimum 2 personnes)

Seafood Paella

Paella aux fruits de mer

19.00€

Surf & Turf Paella

Paella mer et montagne

19.00€

Lobster Paella

Paella au homard

25.00€

Octopus Paella

Paella au poulpe

25.00€

Vegetable Paella

Paella aux légumes

19.00€

Vegetable Paella with Artichokes and Foie

Paella de légumes aux artichauts et foie

23.00€

Black Rice

Riz noir

19.00€

Lobster Brothy Rice

Riz au homard en bouillon

25.00€

Fideuà with Alioli

Fideuà avec aioli

18.00€



BURGERS BURGERS

MAS BARÀ

Black Angus beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized onion and teriyaki sauce

Bœuf Black Angus, cheddar, laitue, tomate, oignon caramélisé et sauce teriyaki

12.00€

4X4

Black Angus beef, cheddar cheese, fried egg, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion and honey mustard sauce

Bœuf Black Angus, cheddar, œuf au plat, bacon, laitue, tomate, oignon caramélisé et sauce moutarde-miel

14.00€

FOIE

Black Angus beef, cheddar cheese, foie gras medallion, lettuce, tomato and tomato jam

Bœuf Black Angus, cheddar, médaillon de foie gras, laitue, tomate et confiture de tomate

15.00€

VEGGIE

Vegan burger, lettuce, tomato and tomato jam

Burger vegan, laitue, tomate et confiture de tomate

13.00€

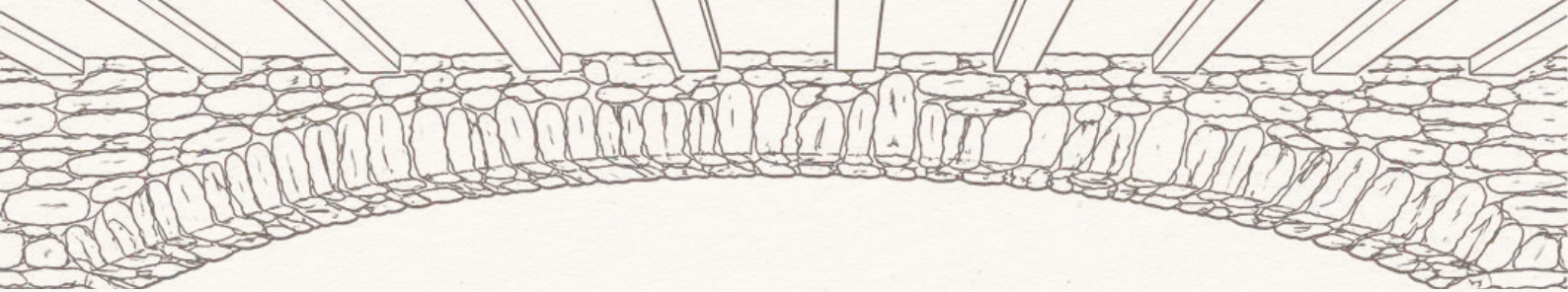
CRISPY

Crispy chicken, cheddar cheese, lettuce, tomato and guacamole sauce

Poulet croustillant, cheddar, laitue, tomate et sauce guacamole

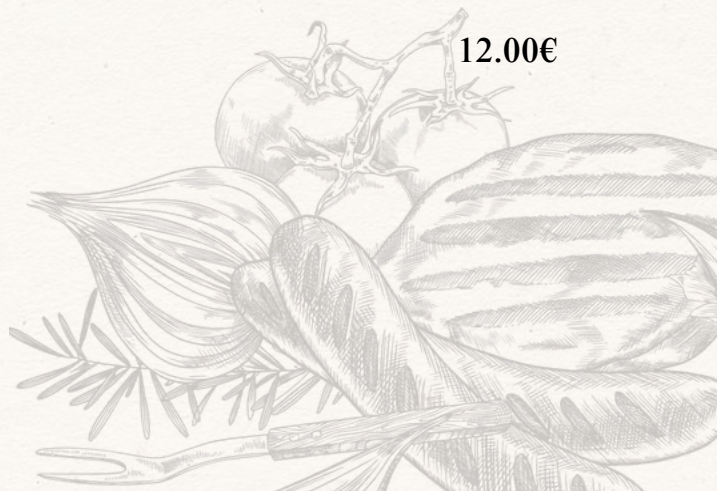
12.00€

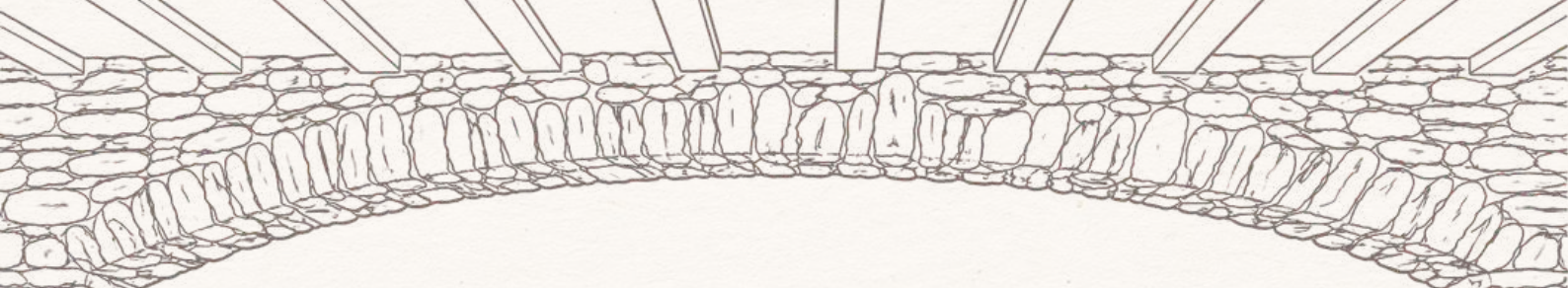




MEAT VIANDES

Dry-Aged Beef Entrecôte (350g) with Garnish Entrecôte de bœuf maturé (350g) avec garniture	20.00€
Grilled Sausage with Beans and Baked Potato Saucisse grillée avec haricots et pomme de terre	12.00€
Grilled Chicken Leg Cuisse de poulet grillée	12.00€
BBQ Ribs with Fries Côtes BBQ avec frites	17.00€
Grilled Skirt Steak with Chimichurri Hampe grillée avec chimichurri	17.00€
Grilled Lamb Chops Côtelettes d'agneau grillées	22.00€
Grilled Pork Trotters with Garnish Pieds de porc grillés avec garniture	14.00€
Grilled Iberian Pork with Garnish Porc ibérique grillé avec garniture	18.00€
Slow-Cooked Veal with Plum Sauce Veau confit sauce aux prunes	18.00€
Grilled Rabbit ½ with Garnish ½ lapin grillé avec garniture	14.00€
Grilled Churrasco with Garnish Churrasco grillé avec garniture	14.00€
Dry-Aged Beef T-Bone 1kg with Garnish Côte de bœuf maturée 1kg avec garniture	55.00€
Frikandel with Chips Frikandel avec frites	12.00€

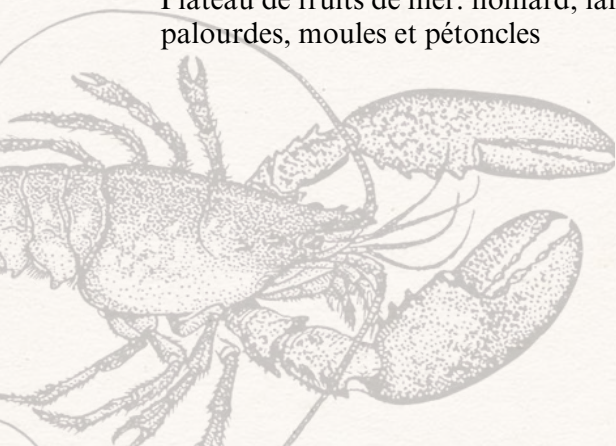




FISH POISSONS



Lobster Stew with King Prawns Ragoût de homard et crevettes géantes	28.00€
Grilled Sole with Garnish Sole grillée avec garniture	22.00€
Grilled Sardines with Garlic and Parsley Sardines grillées ail et persil	16.00€
Cod Loin with Alioli or Ratatouille Dos de cabillaud avec aïoli ou ratatouille	16.00€
Grilled Cuttlefish Seiche grillée	14.00€
Grilled Octopus with Paprika Oil Poulpe grillé à l'huile de paprika	22.00€
Sea Bass with Garlic or Romesco Bar avec ail ou romesco	18.00€
Baked Sea Bream with Vegetables Dorade au four avec légumes	20.00€
Monkfish Stew Ragoût de lotte	26.00€
Mediterranean-Oriental style tuna tataki Tataki de thon à la méditerranéenne et orientale	18.00€
Mediterranean-Oriental style grilled salmon loin Filet de saumon grillé à la méditerranéenne et orientale	16.00€
Seafood platter: lobster, langoustines, king prawns, razor clams, clams, mussels and scallops Plateau de fruits de mer: homard, langoustines, crevettes géantes, couteaux, palourdes, moules et pétoncles	42.00€



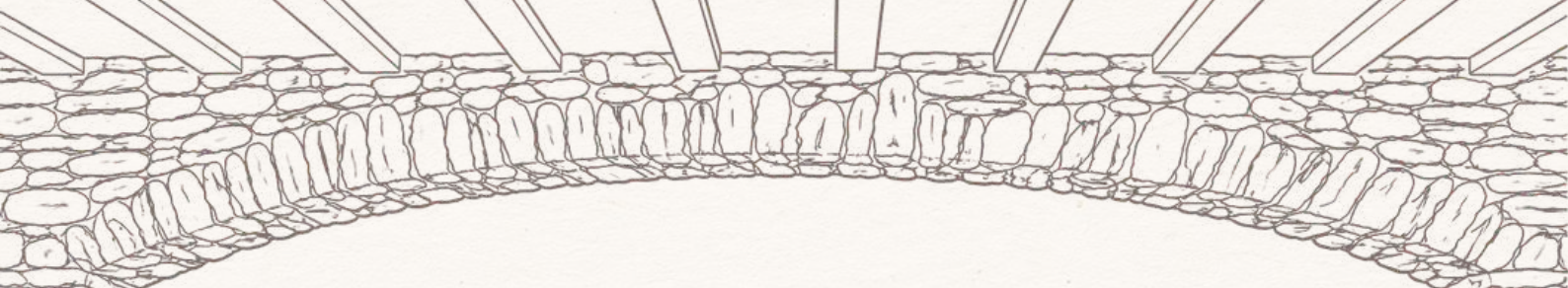


PIZZAS

PIZZAS

MARGHERITA Tomato and mozzarella Tomate et mozzarella	12.00€
PROCCIUTTO Tomato, mozzarella and cooked ham Tomate, mozzarella et jambon	13.00€
PROCCIUTTO E FUNGHI Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms Tomate, mozzarella, jambon et champignons	13.00€
QUATTRO STAGIONI Tomato, mozzarella, black olives, cooked ham, artichokes and tuna Tomate, mozzarella, olives noires, jambon, artichauts et thon	14.00€
QUATTRO FORMAGGI Tomato and four cheeses Tomate et quatre fromages	13.00€
VEGETARIANA Tomato, mozzarella and vegetables Tomate, mozzarella et légumes	13.00€
DIAVOLA Tomato, mozzarella and pepperoni Tomate, mozzarella et pepperoni	14.00€
TONNO Tomato, mozzarella and tuna Tomate, mozzarella et thon	13.00€
FRUTTI DI MARE Tomato, mozzarella and seafood Tomate, mozzarella et fruits de mer	15.00€
CARBONARA Tomato, mozzarella and carbonara Tomate, mozzarella et carbonara	13.00€
BARBACUE Tomato, mozzarella, mixed minced meat and BBQ sauce Tomate, mozzarella, viande hachée mixte et sauce barbecue	13.00€
CAPRA Tomato, mozzarella, goat cheese, walnuts and honey Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix et miel	13.00€
SALMONATA Tomato, mozzarella, smoked salmon, arugula and capers Tomate, mozzarella, saumon fumé, roquette et câpres	13.00€
MAS BARÀ Tomato, mozzarella, anchovies, capers and tuna Tomate, mozzarella, anchois, câpres et thon	13.00€





DESSERTS DESSERTS

Catalan Cream Crème Catalane	5.50€
Cheesecake Gâteau au fromage	5.50€
Strawberry Cake Gâteau aux fraises	5.50€
Apple Pie Tarte aux pommes	5.50€
Homemade creme caramel Crème caramel maison	4.50€
Homemade Pudding Pudding maison	5.50€
Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream Coulant au chocolat avec glace vanille	8.00€
Pistachio Coulant Coulant à la pistache	5.50€
Profiteroles with Cream Profiteroles à la crème	8.00€
Lemon Sorbet Sorbet citron	5.50€
Lemon Sorbet with Cava Sorbet citron au cava	6.50€
Mandarin Sorbet Sorbet mandarine	6.00€
Irish Coffee Café irlandais	6.50€
Seasonal Fruit Fruits de saison	4.50€



As we operate a single production line, we cannot guarantee the complete absence of allergens.
We have an allergen information sheet available. Please ask a member of staff.

Fish served raw or practically raw has been subjected to a prior freezing process at -20°C or below for at least 24 hours, in compliance with Royal Decree 1021/2022 of 13 December 2022.

We also provide takeaway packaging for food not fully consumed by the diner, in compliance with the Food Waste Act and Royal Decree 1021/2022.

En raison de l'utilisation d'une seule ligne de production, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes.
Nous disposons d'une fiche d'information sur les allergènes. Veuillez vous adresser au personnel.

Le poisson servi cru ou pratiquement cru a été soumis à un processus de congélation préalable à une température égale ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 heures, conformément au décret royal 1021/2022 du 13 décembre 2022.

De même, nous proposons un service d'emballage pour emporter les restes non consommés par le client, conformément à la loi sur le gaspillage alimentaire et au décret royal 1021/2022.