




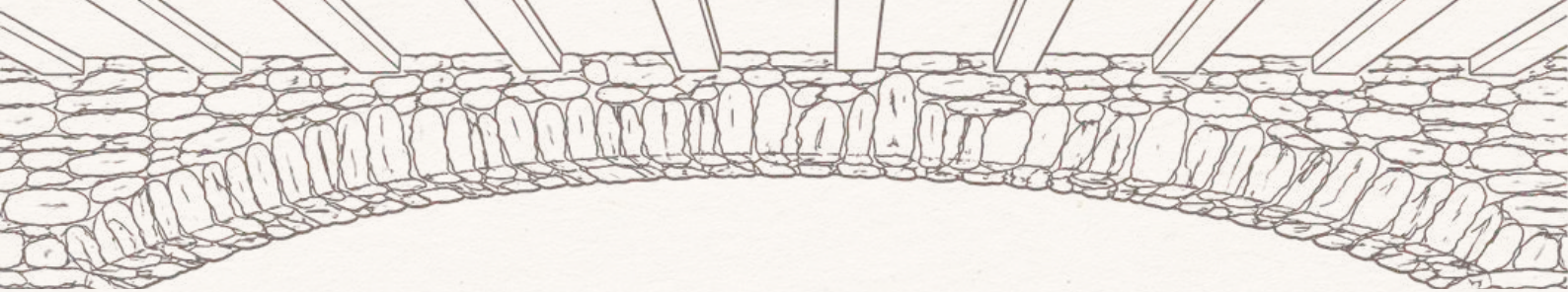
MAS BARA
RESTAURANT



TAPAS
TAPES

Patatas Bravas “Mas Barà” Patates Braves “Mas Barà”	6.50€
Ensaladilla rusa de la casa con atún Amanida russa de la casa amb tonyina	8.00€
Surtido de croquetas gourmet Assortiment de croquetes gourmet	11.50€
Champiñones al ajillo Xampinyons a l'allada	9.00€
Foie con mermelada de higos y tostaditas Foie amb mermelada de figues i torrades	11.50€
Cazoleta de choricitos al vermú Cassoleta de xoricets al vermut	10.00€
Calamares a la romana con mayonesa de kimchi Calamars a la romana amb maionesa de kimchi	10.00€
Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima Calamarsons a l'andalusa amb maionesa de llima	10.00€
Cucurucho de boquerones fritos Cucurutxo de seitons fregits	10.00€
Cazuela de mejillones al vapor o a la marinera Cassola de musclos al vapor o a la marinera	10.00€
Navajas a la plancha Navalles a la planxa	12.00€
Coquinas a la plancha con sal y pimienta Tellerines a la planxa amb sal i pebre	14.00€
Zamburiñas a la plancha con aceite verde Zamburinyes a la planxa amb oli verd	14.00€
Gambas al ajillo Gambes a l'allada	12.00€
Gambones a la plancha Gambons a la planxa	14.00€
Surtido de quesos con frutos secos, membrillo y sus tostaditas Assortiment de formatges amb fruits secs, codony i les torrades	17.50€
Tabla de Jamón Ibérico Taula de Pernil Ibèric	19.00€



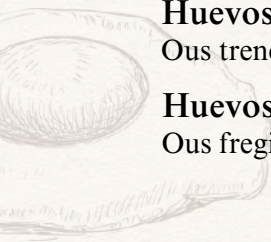


Fingers de pollo crujiente con salsa mostaza y miel Fingers de pollastre cruixent amb salsa mostassa i mel	9.00€
Nuggets de pollo Nuggets de pollastre	8.00€
Anchoas de Santoña Anxoves de Santoña	10.00€
Boquerones con vinagre Seitons amb vinagre	8.50€
Montaditos variados del chef (precio por unidad) Montaditos variats del xef (preu per unitat)	2.00€
Tostada de escalivada y anchoas Torrada d'escalivada i anxoves	12.00€
Aros de cebolla Anelles de ceba	6.00€
Bitterballen Bitterballen	8.00€



HUEVOS OUS

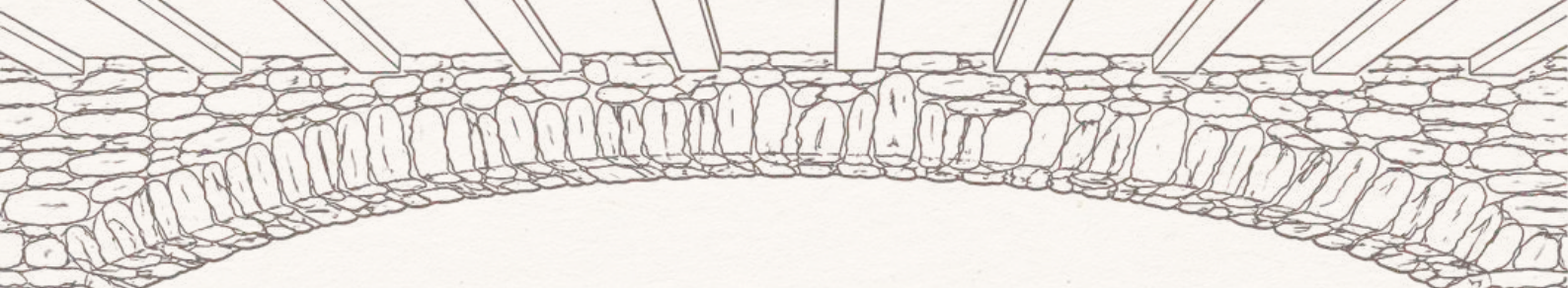
Huevos rotos con jamón Ous trencats amb pernil	11.00€
Huevos rotos con jamón y foie Ous trencats amb pernil i foie	12.00€
Huevos rotos con chistorra Ous trencats amb xistorra	11.00€
Huevos fritos con patatas fritas Ous fregits amb patates fregides	11.00€



ENSALADAS, CARPACCIOS Y TÁRTARES AMANIDES, CARPACCIOS I TÀRTARS

Ensalada verde Amanida verda	10.00€
Ensalada Mas Barà con atún Amanida Mas Barà amb tonyina	12.00€
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells	14.00€
Ensalada César con pollo, picatostes y parmesano Amanida Cèsar amb pollastre, crostons i parmesà	12.00€



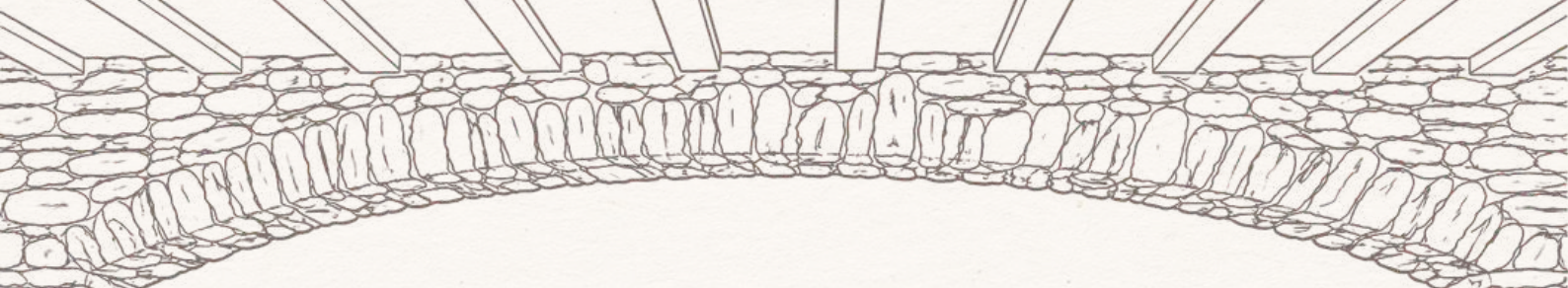


Ensalada de salmón con naranja y vinagreta de cítricos Amanida de salmó amb taronja i vinagreta de cítrics	14.00€
Burrata con pesto de pistacho y rúcula Burrata con pesto de pistacho y ruca	14.00€
Carpaccio de ternera con tartufata, rúcula y parmesano Carpaccio de vedella amb tartufata, ruca i parmesà	14.00€
Carpaccio de salmón con alcaparras y vinagreta Carpaccio de salmó amb tàperes i vinagreta	14.00€
Steak tartar Steak tartar	18.50€
Tartar de salmón con aguacate y mayonesa de wasabi Tàrtar de salmó amb alvocat i maionesa de wasabi	15.00€

ENTRANTES ENTRANTS

Espaguetis (Boloñesa / Carbonara / 4 quesos) Espaguetis (Bolonyesa / Carbonara / 4 formatges)	10.00€
Macarrones (Pesto/ Funghi / Frutti di mare) Macarrons (Pesto/ Funghi / Frutti di mare)	10.00€
Raviolis (con cualquier salsa anterior) Raviolis (amb qualsevol salsa anterior)	10.00€
Sopa de peix i marisc Sopa de pescado y marisco	12.00€
Gazpacho andaluz con picatostes y minestrone de sus verduritas Gaspatxo andalús amb crostons i minestrone de les seves verduretes	10.00€
Canelones de la casa con bechamel o salsa de setas Canelons de la casa amb bechamel o salsa de bolets	9.00€
Canelón de calabacín con sanfaina Caneló de carbassó amb samfaina	10.00€
Parrillada de verduras con romesco y patata al caliu Graellada de verdures amb romesco i patata al caliu	12.00€
Ravioli crujiente de secreto ibérico y cebolla caramelizada Ravioli cruixent de secret ibèric i ceba caramel·litzada	12.00€
Flor de alcachofa confitada con virutas de foie y jamón ibérico Flor de carxofa confitada amb encenalls de foie i pernil ibèric	10.50€
Canelón de brandada de bacalao Caneló de brandada de bacallà	12.00€





ARROCES (mínimo 2 personas)

ARROSSOS (mínim 2 persones)

Paella marinera Paella marinera	19.00€
Paella mar y montaña Paella mar i muntanya	19.00€
Paella de bogavante Paella de llamàntol	25.00€
Paella de pulpo Paella de pop	25.00€
Paella de verduras Paella de verdures	19.00€
Paella de verduras con alcachofas y foie Paella de verdures amb carxofes i foie	23.00€
Arroz negro Arròs negre	19.00€
Arroz caldoso de bogavante Arròs caldós de llamàntol	25.00€
Fideuá con alioli Fideuà amb allioli	18.00€

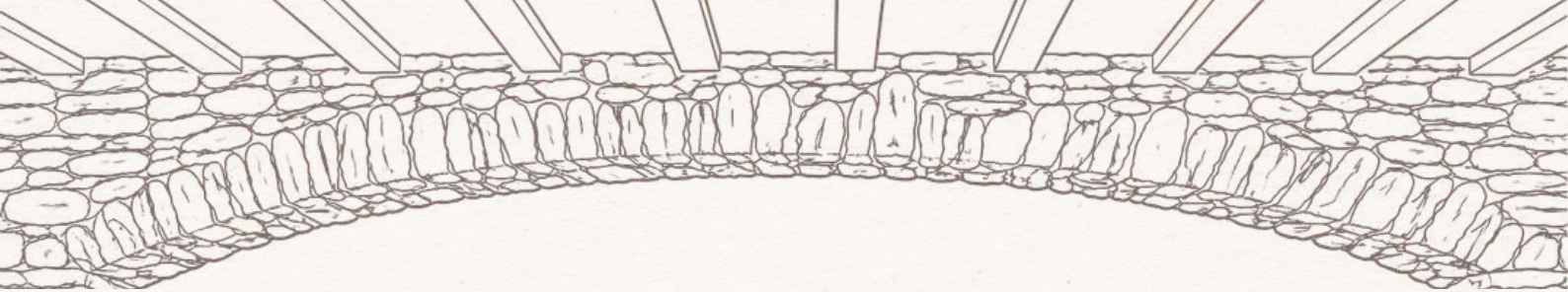


HAMBURGUESAS

HAMBURGUESES

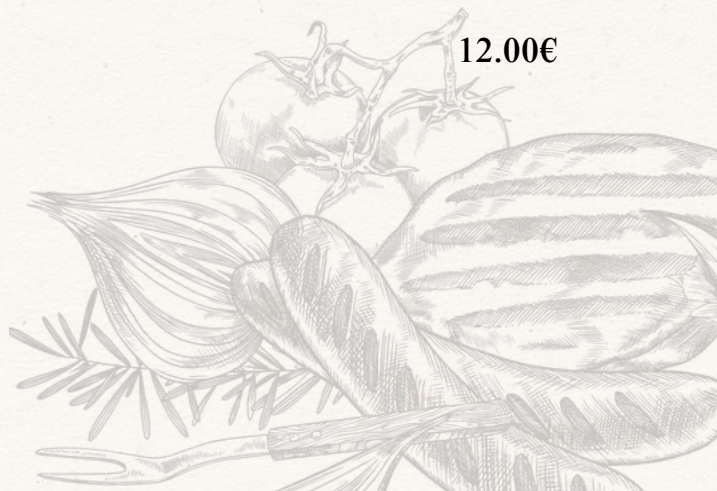
MAS BARÀ Black Angus, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate, Cebolla caramelizada y Salsa Teriyaki Black Angus, Formatge Cheddar, Enciam, Tomàquet, Ceba caramel·litzada i Salsa Teriyaki	12.00€
4X4 Black Angus, Queso Cheddar, Huevo frito, Bacon, Lechuga, Tomate, Cebolla caramelizada y Salsa miel y mostaza Black Angus, Formatge Cheddar, Ou ferrat, Bacon, Enciam, Tomàquet, Ceba caramel·litzada i Salsa mel i mostassa	14.00€
FOIE Black Angus, Queso Cheddar, Medallón de foie, Lechuga, Tomate y Mermelada de tomate Black Angus, Formatge Cheddar, Medalló de foie, Enciam, Tomàquet i Mermelada de tomàquet	15.00€
VEGGIE Hamburguesa vegana, Lechuga, Tomate y Mermelada de tomate Hamburguesa vegana, Enciam, Tomàquet i Mermelada de tomàquet	13.00€
CRISPY Pollo crujiente, Queso Cheddar, Lechuga, Tomate y Salsa guacamole Pollastre cruixent, Formatge Cheddar, Enciam, Tomàquet i Salsa guacamole	12.00€

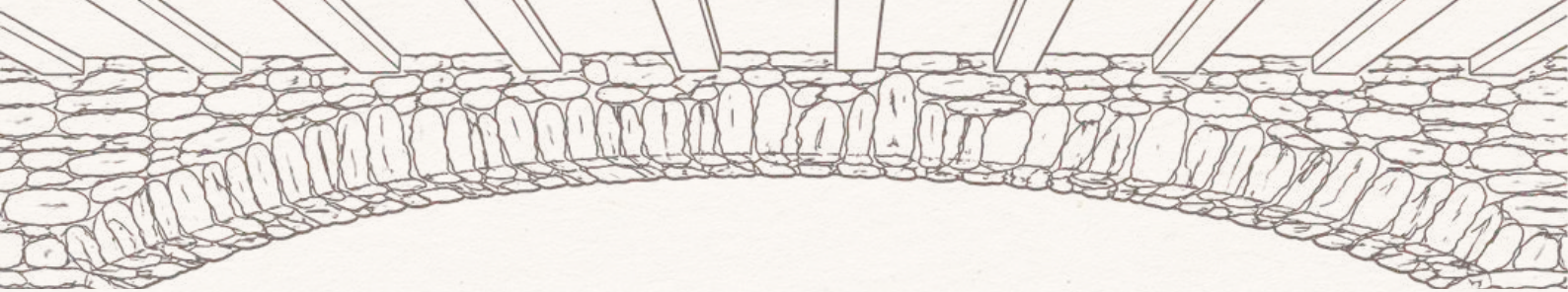




CARNES CARNS

Entrecot de vaca madurada 350g con guarnición Entrecot de vaca madurada 350g amb guarnició	20.00€
Butifarra a la brasa con judías y patata al caliu Botifarra a la brasa amb mongetes i patata al caliu	12.00€
Muslo de pollo a la brasa con guarnición Cuixa de pollastre a la brasa amb guarnició	12.00€
Costillas BBQ acompañadas de patatas fritas Costelles BBQ acompanyades de patates fregides	17.00€
Entraña a la brasa con chimichurri y guarnición Entranya a la brasa amb chimichurri i guarnició	17.00€
Costillas y medias de cordero a la brasa Costelles i mitjanes de xai a la brasa	22.00€
Pies de cerdo a la brasa con guarnición Peus de porc a la brasa amb guarnició	14.00€
Secreto de cerdo ibérico a la brasa con guarnición Secret de porc ibèric a la brasa amb guarnició	18.00€
Meloso de ternera confitada con salsa de ciruelas Melós de vedella confitada amb salsa de prunes	18.00€
½ Conejo a la brasa con guarnición ½ Conill a la brasa amb guarnició	14.00€
Churrasco a la brasa con guarnición Xurrasc a la brasa amb guarnició	14.00€
Chuletón de vaca madurada 1 kg con su guarnición Mitjana de vaca madurada 1 kg amb la seva guarnició	55.00€
Frikandel con patatas fritas Frikandel amb patates fregides	12.00€

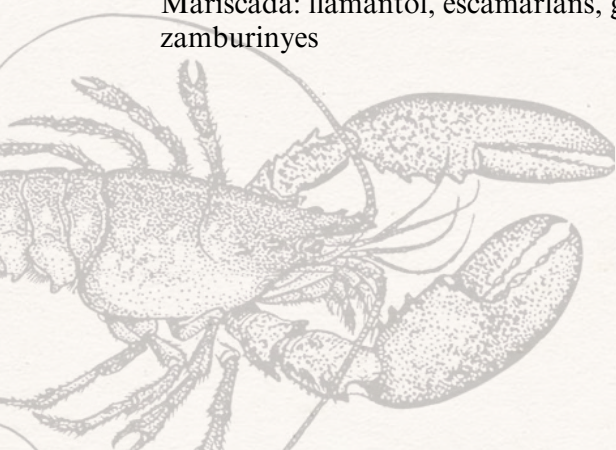




PESCADOS PEIXOS



Cazuela de bogavante con gambones Cassola de llamàntol amb gambons	28.00€
Lenguado a la plancha con guarnición Llenguado a la planxa amb guarnició	22.00€
Sardinas a la brasa con ajo y perejil Sardines a la brasa amb all i julivert	16.00€
Lomo de bacalao a la llauna con muselina de alioli o chanfaina Llom de bacallà a la llauna amb mussolina d'allioli o samfaina	16.00€
Sepia a la plancha Sípia a la planxa	14.00€
Pata de pulpo a la brasa con aceite de pimentón Pota de pop a la brasa amb oli de pebre vermell	22.00€
Lubina con sofrito de ajos o romesco Llobarro amb sofregit d'allis o romesco	18.00€
Dorada al horno con verduritas de temporada Daurada al forn amb verduretes de temporada	20.00€
Cazuela de rape a la marinera Cassola de rap a la marinera	26.00€
Tataki de atún estilo mediterráneo-oriental Tataki de tonyina estil mediterrani-oriental	18.00€
Lomo de salmón a la plancha estilo mediterráneo-oriental Llom de salmó a la planxa estil mediterrani-oriental	16.00€
Mariscada: bogavante, cigalas, gambones, navajas, almejas, mejillones y zamburiñas Mariscada: llamàntol, escamarlans, gambons, navalles, cloïsses, musclos i zamburinyes	42.00€

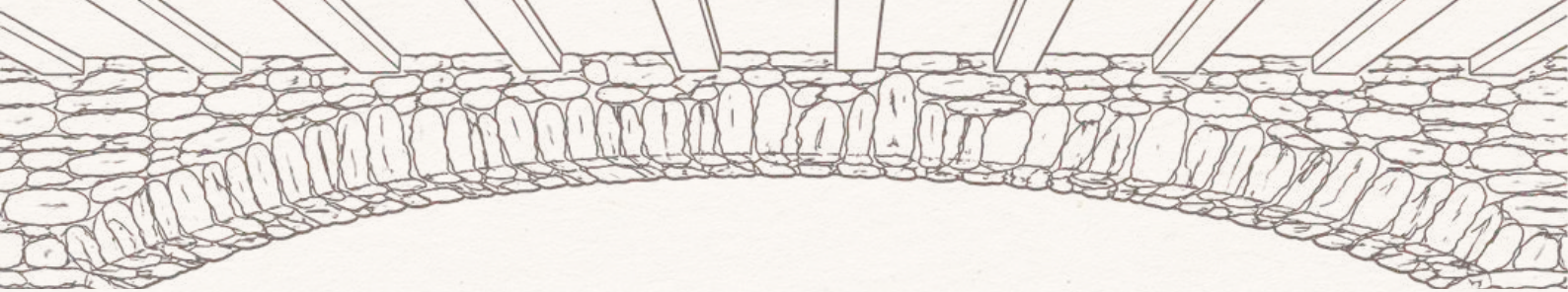




PIZZAS PIZZES

MARGHERITA Tomate y mozzarella Tomàquet i mozzarella	12.00€
PROCCIUTTO Tomate, mozzarella y jamón cocido Tomàquet, mozzarella i pernil dolç	13.00€
PROCCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons	13.00€
QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, aceitunas negras, jamón cocido, alcachofas y atún Tomàquet, mozzarella, olives negres, pernil dolç, carxofes i tonyina	14.00€
QUATTRO FORMAGGI Tomate y 4 quesos Tomàquet i 4 formatges	13.00€
VEGETARIANA Tomate, mozzarella y verduras Tomàquet, mozzarella i verdures	13.00€
DIAVOLA Tomate, mozzarella y pepperoni Tomàquet, mozzarella i pepperoni	14.00€
TONNO Tomate, mozzarella y atún Tomàquet, mozzarella i tonyina	13.00€
FRUTTI DI MARE Tomate, mozzarella y frutos del mar Tomàquet, mozzarella i fruits del mar	15.00€
CARBONARA Tomate, mozzarella y carbonara Tomàquet, mozzarella i carbonara	13.00€
BARBACUE Tomate, mozzarella, carne picada mixta y salsa BBQ Tomàquet, mozzarella, carn picada mixta i salsa BBQ	13.00€
CAPRA Tomate, mozzarella, queso de cabra, nueces y miel Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, nous i mel	13.00€
SALMONATA Tomate, mozzarella, salmón ahumado, rúcula y alcaparras Tomàquet, mozzarella, salmó fumat, ruca i tàperes	13.00€
MAS BARÀ Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y atún Tomàquet, mozzarella, anxoves, tàperes i tonyina	13.00€





POSTRES POSTRES

Crema Catalana Crema Catalana	5.50€
Pastel de queso Pastís de formatge	5.50€
Pastel de fresas Pastís de maduixes	5.50€
Pastel de manzana Pastís de poma	5.50€
Flan de la casa Flam de la casa	4.50€
Pudín de la casa Púding de la casa	5.50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	8.00€
Coulant de pistacho Coulant de festuc	5.50€
Profiteroles con nata Profiterols amb nata	8.00€
Sorbete de limón Sorbet de llimona	5.50€
Sorbete de limón al cava Sorbet de llimona al cava	6.50€
Sorbete de mandarina Sorbet de mandarina	6.00€
Café irlandés Café irlandés	6.50€
Fruta del tiempo Fruita del temps	4.50€



Debido a una sola línea de producción, no podemos asegurar la ausencia total de alérgenos.
Disponemos de carta de alérgenos. Consulte al personal.

El pescado servido para su consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24 horas, en cumplimiento del RD 1021/2022 de 13 de diciembre de 2022.

Así mismo, disponemos de servicio de envases para llevar la comida que no ha sido consumida en su totalidad por el comensal, en cumplimiento de la ley de desperdicio alimentario y RD 1021/2022.

A causa d'una sola línia de producció, no podem assegurar l'absència total d'al·lèrgens.
Disposen de carta d'al·lèrgens. Consulteu el personal.

El peix servit per consumir-lo en cru o pràcticament cru ha estat sotmès a un procés de congelació prèvia igual o inferior a -20°C almenys durant 24 hores, en compliment del RD 1021/2022 de 13 de desembre de 2022.

Així mateix, disposen de servei d'envasos per portar el menjar que no ha estat consumit íntegrament pel comensal, en compliment de la llei de malbaratament alimentari i RD 1021/2022.