



XIRINGUITO | BARCELONA

POUR GRIGNOTER

Nos amuse-gueules

recommandé pour deux personnes comprend:

Anchois de la mer Cantabrique

4 filets

Salade russe du poulpe

Calmars à la andaluz

Moules grillées

à l'huile fumée

- 33,50 € -

Anchois 00 (4 filets)

à l'olivade et Nibs de Cacao

- 11,00 € -

Huître au naturel

Huîtres Poget N° 2, Normandie

- 4,90 € -

Salade russe du poulpe

- 11,50 € -

À PARTAGER

L'airbag au jambon ibérique

- 26,50 € -

"Ceviche de rue" de La Picanteria de Escribà

aux calamars frits et notre jaune péruvien

lait de tigre au ajillimo et rocoto

- 19,50 € -

Dip de guacamole

avec crème aigre, pico de gallo, citron vert et totopos

- 18,50 € -

Tartare de thon

avec l'avocat

- 22,50 € -

Poulpe à la galicienne

- 24,50 € -

Sardines au charbon

- 19,50 € -

AUSSI LIVRAISON A DOMICILE
ET A EMPORTER

SALADES

La salade du Xiringuito

à base de mesclun, tomate, carotte, oignon de Figueres, olives, céleri avec vinaigrette à la moutarde et au miel

- 16,00 € -

Quinoa avec l'avocat

et légumes de saison

- 16,50 € -

"Xató" de notre potager

avec morue, thon, anchois, scarole, olives arbequinas et sauce romesco

- 19,50 € -

FRITURES

Les bravas du Xiringuito

à la sauce brava, aux noisettes et à l'aioli

- 10,50 € -

Croquettes de canard confit de La Picanteria de Escribà (1 pce.)

- 2,50 € -

La friture du Xiringuito

selon le marché

- 18,00 € -

Calamars à l'andaluze

avec mayonnaise aux agrumes

- 21,50 € -

Petits calamars à l'andaluze

- 23,10 € -

Petits calamars au plat

avec jambon ibérique, œufs frits, parmesan et huile de basilic

- 26,50 € -

COQUILLAGES

Moules grillées

avec huile fumée et agrumes

- 18,50 € -

Clovisses à l'ail

et vin de Jerez

- 21,50 € -

Couteaux grillés

- 22,00 € -

Clovisses à la vapeur ou marinières

- 25,50 € -

Allergènes

Gluten Crustacés Mollusques Poisson Produits laitiers
Oeufs Lupins Moutarde Arachides Céleri
Fruits à coque Soja Sésame Dioxyde de soufre et sulfites

(pour une concentration supérieure à 10 mg/kg ou mg/L)

● Plats végétariens

LE RIZ

(Prix par personne)

Selon l'affluence, nous pouvons préparer un plat de riz pour une personne. Tous nos plats de riz conviennent aux cœliaques, excepté la paella mer et montagne. Les fideuàs (vermicelles) ne conviennent pas adaptés aux cœliaques.

Paella ou fideuà de l'Escribà de poissons et fruits de mer 🌿 🐠 🦞 🍤 🐟
- 25,00 € -

Paella au style valencienne
avec poulet, haricots blancs, artichaut et poivron rouge
- 23,50 € -

Paella ou fideuà mer et montagne 🌿 🐠 🦞 🍤 🐟
aux poulet, côtelettes de porc, langoustines, moules, seiche, légumes et champignons
- 25,00 € -

Paella ou fideuà aux champignons 🍄 🌿
avec champignons de saison et asperges
- 23,50 € -

Paella ou fideuà de légumes 🌿 🍄
- 23,50 € -

Riz ou fideuà a l'encre de seiche 🌿 🐠 🦞 🍤 🐟
avec poisson, crevette, seiche et clovisses
- 25,00 € -

Riz crémeux au poulpe 🐙 🍤 🐟
avec crevette et seiche
- 29,50 € -

Riz dans son jus de homard ou en paella 🐙 🍤 🐟
avec seiche, moules, clovisses et poisson
- 39,50 € -

LE RIZ, SOURCE DE BONHEUR



RIZ
SHIBUYA

おいしいご飯

ODE À NOTRE XIRINGUITO DE TOKYO

Shibuya rice 🐠 🍤 🐟 🌿 🍴

avec tataki de thon, algue wakame et codium.
Accompagné d'algues nori et de notre Saké,
élaboré à base de riz du Delta

- 28,00 € -



KANPAI
ET BON APPÉTITI

POISSONS

Basse 🐟 🦞 🍤 🌿
grilled or oven-baked
- 29,50 € -

Turbot 🐟 🦞 🍤 🌿
au style donostiarra
- 34,50 € -

Ragôut de poisson 🐟 🦞 🍤 🌿
avec clovisses et crevettes
- 35,50 € -

Grillade de poisson et fruits de mer 🐟 🦞 🍤 🌿
- 75,00 € -

UN PEU DE VIANDE

Filet 🍴
accompagné de frites
- 32,00 € -

Burger Wagyu (180g) 🍴 🌿
avec pain brioché, roquette, bacon et cheddar
- 25,50 € -

NOS PAINS

Coca a l'huile et tomate 🌿
- 6,50 € -

Pain de campagne 🌿
- 4,00 € -

Pain sans gluten (1 pce.)
- 4,50 € -

ET LES DESSERTS

Notre plateau de desserts (1 pce.)
- 8,50 € -

CONSULTEZ LA CARTE
SUR VOTRE MOBILE!
SCANNEZ LE CODE



Dans le code QR, vous avez les informations sur les allergènes.



Je suis en papier. Merci d'être responsable et de me recycler.

PRIX EN € - TVA INCLUSE

restaurantescriba.com | +34 932 210 729 | Av. Litoral 62, Barcelona.