



XIRINGUITO | BARCELONA

## POUR GRIGNOTER

### Nos amuse-gueules

recommandé pour deux personnes comprend:

#### Anchois de la mer Cantabrique

2 filets

#### Salade russe du poulpe

#### Calmars à la andaluz

#### Moules grillées ●

à l'huile fumée

- 29,50 € -

#### Anchois de la mer Cantabrique

2 filets

- 7,50 € -

#### Huître au naturel ●

Huîtres Poget N° 2, Normandie

- 4,90 € -

#### Salade russe du poulpe

- 7,50 € -

## À PARTAGER

#### L'airbag au jambon ibérique ●

- 24,50 € -

#### "Ceviche" de poisson du jour

aux calmars frits et notre jaune péruvien

lait de tigre au poivre

- 19,00 € -

#### Dip de guacamole ●●

avec calamar à l'andalouse et notre lait de tigre au piment jaune

- 15,50 € -

#### Tartare de thon

avec l'avocat

- 18,00 € -

#### Poulpe à la galicienne

- 19,50 € -

#### Sardines au charbon ●

- 17,00 € -

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

- 14,00 € -

#### Quinoa avec l'avocat

et légumes de saison

- 14,50 € -

#### "Xató" de notre potager

avec morue, thon, anchois, scarole,

olives arbequinas et sauce romesco

- 17,00 € -

## FRITURES

#### Les bravas du Xiringuito ●●

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

- 9,50 € -

#### Croquette au jambon ibérique

(1 pce.)

- 3,00 € -

#### La friture du Xiringuito

selon le marché

- 14,00 € -

#### Calamars à l'andaluze

avec mayonnaise aux agrumes

- 19,50 € -

#### Petits calamars à l'andaluze

- 21,00 € -

#### Petits calamars au plat

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

- 24,00 € -

## COQUILLAGES

#### Moules grillées ●

avec huile fumée et agrumes

- 16,00 € -

#### Clovises à l'ail ●

et vin de Jerez

- 18,00 € -

#### Couteaux grillés ●

- 19,00 € -

#### Clovises à la vapeur ou marinières ●

- 24,50 € -

## 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 - 21,50 € -

Paella au style valencienne avec poulet, haricots blancs, artichaut et poivron rouge - 19,50 € -

Paella ou fideuà mer et montagne avec poulet, côtelettes de porc, langoustines, moules, seiche, légumes et champignons - 21,50 € -

Paella ou fideuà aux champignons ● ● avec champignons de saison et asperges - 19,50 € -

Paella ou fideuà de légumes verts ● ● - 19,50 € -

Riz ou fideuà à l'encre de seiche avec poisson, crevette, seiche et clovisses - 21,50 € -

Riz crémeux au poulpe avec crevette et seiche - 21,50 € -

Riz dans son jus de homard ou en paella avec seiche, moules, clovisses et poisson - 36,00 € -

### 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

- 24,00 € -



KANPAI  
ET BON APPÉTITI!

## POISSONS

Basse ●  
au sel, grillée ou au four - 29,50 € -

Turbot ●  
au style donostiarra - 29,50 € -

Ragôut de poisson  
avec clovisses et crevettes - 32,00 € -

Grillade de poisson et fruits de mer ● - 64,00 € -

## UN PEU DE VIANDE

Filet  
accompagné de frites - 28,00 € -

Burger Wagyu (180g)  
avec pain brioché, roquette, bacon et cheddar - 23,00 € -

## NOS PAINS

Coca (genre de fougasse) à la tomate - 6,50 € -

Pain de campagne - 4,00 € -

Pain sans gluten (1 pce.) ● - 3,50 € -

## ET LES DESSERTS

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

CONSULTEZ LA CARTE  
SUR VOTRE MOBILE!  
SCANNEZ LE CODE



● Plats végétariens ● Convient aux cœliaques, consultez les compléments

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.