



# EMBARCADERO

Grupo  
**lan  
cas  
ter**

## ZARPAMOS...

### PAN DE COCA TOSTADO

3,6€

Con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra Embarcadero

### ANCHOA DEL CANTÁBRICO

3,1€/U

Tartar de tomate y pimienta de Sechüan

### OSTRA DEL "DELTA DE L'EBRE"

3,1€/U

Acompañada de cítricos

### BUÑUELOS DE BACALAO Y VIENTO (8 U.)

12,5€

Cre moso de salsa agria y eneldo fresco

### ENSALADILLA RUSA "PURA TRADICIÓN"

9,3€

Gamba blanca, mayonesa suave y huevas de mar

### CROQUETAS DE GUIISO DE CALAMAR (5 un.)

9,9€

Con su "piparra" [+1 un. 2,00€]

### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (5un.)

9,9€

Kimchee y tomillo [+1 un. 2,00€]

### LAS PATATAS BRAVAS DEL EMBARCADERO

8,5€

Salsa bravísima y mayonesa de ajo asado

### BERENJENAS CRUJIENTES

8,5€

Katsobushi, miel de lavanda y menta

### NUESTRO SURTIDO DE "PESCAITO FRITO"

12,9€

A la andaluza con cítricos y oliva negra  
(cazón, calamar y gambita roja)

### COCA CRUJIENTE DE TERRINA DE FOIE MI CUIT

14,5€

Mango, flores y ratafía

### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "FISAN" 100grs

24,9€

Denominación de origen guiuelo (Salamanca)



# EMBARCADERO

## DEL FONDO DEL MAR

**CEVICHE DE LANGOSTINO** 14,9€  
Fruta de la pasión y maíz crujiente

**CARPACCIO DE ATÚN ROJO** 16,5€  
Aguacate, cítricos, hoja de lima y arroz salvaje crujiente

**CAZUELITA DE LANGOSTINOS GRATINADOS** 17,5€  
Con muselina de orejones y piñones garrapiñados

**PATA DE PULPO CON SOBRASADA Y MIEL** 18,2€  
Puré artesano de patata

**ALMEJAS** 16,4€  
En salsa verde/ aromescadas/ a la plancha

**MEJILLONES AL CURRY VERDE MEDITERRÁNEO** 11,6€  
Romero, tomillo y lemon grass

**TALLARINAS DE LA COSTA DEL GARRAF 250GR** 16,5€  
Vuelta y vuelta con ajito y perejil

**ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON TOQUE DE PIMIENTA** 17,5€  
Sal gruesa y escabeche de lima y naranja

\*cualquier producto de la marisquería lo puedes pedir a la plancha o vapor

## CON PRODUCTOS DE LA HUERTA...

**CALABAZA ASADA A LA BRASA, LASCAS DE JAMÓN DE PATO** 13,0€  
tomates secos aderezados, granada, escarola frisé y vinagreta de naranja

**ENSALADA DE PRODUCTO** 13,5€  
Bien acompañada con lascas de ventresca de atún

**BURRATA "STRACCIATELLA" CON SALSA DE TRUFA** 14,5€  
Tomatitos bien tratados de nuestro "pagès", pipas de calabaza y rúcula silvestre



EMBARCADERO

## NUESTROS PLATOS DE TRADICIÓN

**CANELONES DE CARRILLERA DE TERNERA CON "BOLETS"** 16,5€  
Bechamel de quesos del pirineo gratinados y jugo reducido

**"MONGETES" DE SANTA PAU CON ALMEJAS** 16,5€  
Alcachofas del Prat y picada de ajo y perejil 

**HUEVO DE CORRAL A 63° CON PAPADA CRUJIENTE** 16,9€  
Salsa de "ceps" y aceite de trufa

**GARBANCITOS CON CALLOS DE BACALAO** 16,0€  
"Cap i pota" y chorizo de Jaén

## LOS MEJORES ARROCES DE LA BARRACA (MÍNIMO 2 PERSONAS, P.P.)

**ARROZ MAR Y MONTAÑA** 19,5€  
Zamburiña, alcachofas del Prat, costillitas asadas y romero quemado

**ARROZ NEGRO** 19,5€  
Sepia, rape, langostinos y tirabeques

**ARROZ DE MARISCO Y PESCADO** 20,5€  
Langostino, almeja, sepia de costa y mejillón


**ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE NACIONAL** 28,0€  
Picada de almendras y azafrán

**FIDEUÁ DE SEPIA DE COSTA** 15,6€  
Langostinos, calamar y mejillones

## DE BABOR...

**RODABALLO A LA BRASA "JOSPER" CON REFRITO DE AJOS Y "PIPARRA"** 24,9€  
Patatas asadas y su ensaladita de tomate

**RAPITO DE COSTA A LA BRASA "JOSPER"** 24,9€  
"Cansalada", ajos, vinagre Chardonnay y jugo de rustido

**LUBINA (2/3 PAX) 1,5KG** 65€  
Plancha/ horno/ a la sal con verduras del Parc Agrari del Baix Llobregat 



EMBARCADERO



## DE ESTRIBOR...

**STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA** 19,9€  
Con patatas crujientes y huevo de corral

**SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA BRASA (220GR)** 23,5€

**COCHINILLO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON SU PIEL CRUJIENTE** 25,0€

**PALETILLA DE CORDERO RECENTAL A BAJA TEMPERATURA (2PAX) 1KG** 33,5€

\*Nuestras carnes se acompañan de patata a la crema, cebollitas glaseadas y jugo de rustido

## ANCLANDO CON DULCES AL ALBA...

**TARTA DE CHOCOLATE 85%** 8,0€  
Con helado de mascarpone

**LEMON PIE** 7,0€  
Crema de limón, merengue y nata chantilly

**TREMENDO CHUCHO** 7,0€  
Relleno de toffee

**TARTA DE QUESO** 7,0€  
Receta de un amigo con nata chantilly

**TRUFAS Y CATANIAS EMBARCADERO** 7,0€

**HELADOS Y SORBETES** 6,9€

Chef  
*Sergi Cócera*



**BIOSPHERE**  
TOURISM

[www.grupolancaster.com](http://www.grupolancaster.com)

 [embarcaderorestaurant](https://www.instagram.com/embarcaderorestaurant)



**EMBARCADERO**