



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 Sichuan
- BUÑUELOS DE BACALAO Y VIENTO (8 U.)** 🐟 🥚 🍷 🌿 12,5€
Cremoso de salsa agria y eneldo fresco
- ENSALADILLA RUSA PURA TRADICIÓN** 🐟 🥚 🌿 9,3€
Gamba blanca, mayonesa suave y huevas de mar
- CROQUETAS DE GUISO 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€
Katsuobushi, 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€
D.O. Guijuelo 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
- PATA DE PULPO CON SOBRASADA Y MIEL**   **18,2€**
Puré artesano de patata
- ALMEJAS**    **16,4€**
En salsa verde
- MEJILLONES AL CURRY VERDE MEDITERRÁNEO**  **11,6€**
Romero, tomillo y lemon grass
- TALLARINAS DE LA COSTA DEL GARRAF KM0 (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
- GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA**  **22,5€**
Con sal gruesa

*Cualquier producto de la marisquería lo puedes pedir a la plancha o al 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 CON SALSA DE TRUFA**  **14,5€**
Tomatitos bien tratados de nuestro “pagès”, pipas de calabaza y rúcula silvestre

NUESTROS PLATOS DE TRADICIÓN






- CANELONES DE CARRILLERA DE TERNERA CON “SETAS”**    **16,5€**
Bechamel de quesos del Pirineo y jugo reducido
- “MONGETES” DE SANTA PAU CON ALMEJAS**     **16,5€**
Alcachofas del Prat con picada de ajo y perejil








EMBARCADERO







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 GAMBA ROJA      **24,0€**
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   **26,0€**
Patatas asadas y su ensaladita de tomate


RAPITO DE COSTA A LA BRASA "JOSPER"   **26,0€**
Panceta, ajos, vinagre Chardonnay y jugo de rustido

LUBINA (2/3 PAX) 1,5KG   **68,0€**
A la plancha, al horno a la sal con verduras del Parc Agrari del Baix Llobregat

DE ESTRIBOR...

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA      **19,9€**
Con patatas crujientes

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** **35,0€**

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



Utilizamos en nuestros platos productos de proximidad procedentes del Parc Agrari del Baix Llobregat.



EMBARCADERO

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€

🌿 Gluten 🥛 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🐌 Moluscos 🧪 Sulfitos 🥜 Cacahuete 🍲 Soja
🦀 Crustáceos 🥜 Frutos secos 🌿 Vegano 🧴 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🍬 Altramuces



Chef
Sergi Cócera

www.grupolancaster.com

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



EMBARCADERO