



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 BIEN TRATADA** 🐟 3.2€/U
Tartar de tomate, pimienta y aceite de oliva
- BUÑUELOS DE BACALAO Y VIENTO (8 U.)** 🐟🥚🌿 12.5€
Cremoso de salsa agria y eneldo fresco
- ENSALADILLA RUSA PURA TRADICIÓN** 🐟🥚🌿🦀 11.5€
Langostinos, ventresca, mayonesa suave y huevas de mar
- CROQUETAS DE GUIISO DE CALAMAR (5 un.)** 🐟🦀🦑🥚🌿🍷 11.5€
Con su piparra [+1 un. 2,00€]
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (5un.)** 🌿🥚🍷 11.9€
Kimchee y tomillo [+1 un. 2,00€]
- LAS PATATAS BRAVAS DEL EMBARCADERO** 🌿🥚 8.5€
Salsa bravísima y mayonesa de ajo asado
- BERENJENAS CRUJIENTES** 🌿🥚🐟🍷 11.5€
Queso de cabra, Katsuobushi, miel de lavanda y menta
- HUEVOS ESTRELLADOS CON VIRUTAS DE PALETILLA IBÉRICA** 🌿🥚 15.5€
Patatas fritas de sartén y pimentón de la Vera
- NUESTRO SURTIDO DE "PESCAITO FRITO"** 🐟🌿🦀🦑 15.6€
A la andaluza con cítricos y oliva negra
(cazón, calamar y gambita roja)
- PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA 100grs** 24.9€
D.O. Guijuelo Salamanca



EMBARCADERO

DEL FONDO DEL MAR

CALAMARES A LA ROMANA    14.9€
Rebozados estilo Orly con salsa tártara

CEVICHE DE LANGOSTINO   15.5€
Fruta de la pasión, aguacate y maíz crujiente

TARTAR DE ATÚN ROJO    17.5€
Fresas, vinagre de arroz, soja y cítricos

PATA DE PULPO CON SOBRASADA Y MIEL   18.5€
Puré artesano de patata y berros de río

ALMEJAS DE COSTA    16.8€
En salsa verde elaborada al momento

MEJILLONES AL CURRY VERDE MEDITERRÁNEO  12.5€
Romero, tomillo y lemon grass



TALLARINAS DE LA COSTA DEL GARRAF (250GR)  16.5€
Vuelta y vuelta con ajito y perejil

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA  23.5€
Con sal gruesa

*Cualquier producto de la marisquería lo puedes pedir a la plancha o al vapor

PLATEJOS DE VERANO Y PRODUCTOS DE LA HUERTA

TOMATE DE PAYES CON VENTRESCA DE ATÚN   16.0€
Piparras encurtidas, cebolla de figueras y aceite de oliva virgen

SALMOREJO CON TOMATES DEL PARC AGRARI DEL PRAT   12.5€
Huevos de codorniz, caviar de salmón, choclos crujientes y albahaca

CARPACCIO DE GAMBA ROJA   15.5€
Aderezo cítrico, cremoso de aguacate, eneldo y crujientes para acompañar

QUESO DE CABRA, SANDÍA Y SEMILLAS   13.5€
Vinagreta de balsámico y escarola de huerta




EMBARCADERO

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

- ARROZ DE MARISCO Y PESCADO**      **23.0€**
Gamba roja, almeja de costa, sepia y mejillón
- ARROZ MAR Y MONTAÑA**      **21.5€**
Costilla ibérica, langostino, judía verde del Prat, y romero quemado
- ARROZ NEGRO DE SEPIONETA DE SAN CARLOS DE LA RAPIDA**      **22.5€**
Sepionetas, almejas y tirabeques
- ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA Y SEPIA**      **25.5€**
Picada de almendras, azafrán y paciencia
- FIDEUÁ DE SEPIA DE COSTA**      **16.8€**
Langostinos, calamar y mejillones

DE BABOR...

RODABALLO A LA BRASA "JOSPER" CON REFrito DE AJOS Y PIPARRA   **26.5€**
Patatas asadas y su ensaladita de tomates

LUBINA SALVAJE  (1pax 500gr) **26€** (2/3 PAX 1.5kg) **70€**
A la plancha o a la sal,
con verduras del Parc Agrari del Baix Llobregat

TATAKI DE ATÚN ESTILO MEDITERRANEO   **18.5€**
Sofrito de tomate, cebolla, aceituna negra y alcaparras

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) **24.5€**

COCHINILLO COCIDO A BAJA TEMPERATURA **27.5€**
Con su piel crujiente

ENTRECOTTE DE LOMO BAJO 500GR **33.90€**
Raza "Simmental" curación 20 días

*Todas 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 MANZANA 🍏 🍌 🍷 7.0€
Con crema inglesa y helado de canela

LEMON PIE 🍋 🍌 🍷 🍫 7.5€
Crema de limón, merengue y nata chantilly

AMANTES DEL CHOCOLATE.. TEXTURAS 🍷 🍋 🍫 7,5€

TARTA DE QUESO 🍷 🍋 🍫 7.0€
Receta de un amigo con nata chantilly

TRUFAS Y CATANIAS EMBARCADERO 🍫 🍷 7.0€
Para compartir

HELADOS Y SORBETES 🍷 🍫 🍏 6.9€
Preguntar

🍷 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