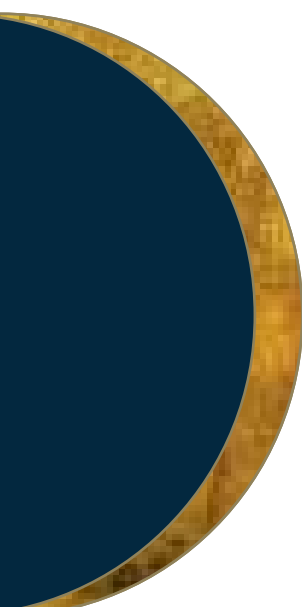


les quinze nits

barcelona restaurant

Para picar

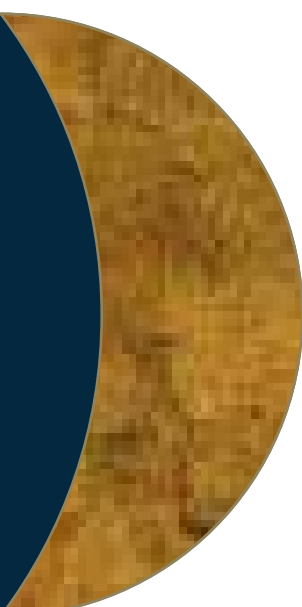


Berenjenas con crispie de quinoa, sirope de pera y salsa de queso feta	6,35€
Croquetas trufadas	5,95€
Bravas... ¿o explosivas?	5,75€
Gambita de cristal con un toque picante	6,90€
Hummus en dúo (garbanzo & remolacha) & papadum	6,35€
Gyozas de pollo y verduras	6,95€
Croquetas cremosas de jamón ibérico	7,25€
Guacamole, al momento con tortitas	7,95€
Mejillones al vapor de hinojo, cítricos y canela	8,95€
Calamares a la andaluza	7,95€
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	13,95€
Pan de coca con tomate	2,05€

Green & fit

Crema de zanahoria, naranja y jengibre con yogur griego y cacahuetes	5,65€
Gazpacho andaluz tradicional (según temporada)	5,25€
Green salad: Ensalada verde con aguacate, espinacas baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake	5,65€
Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	6,25€
Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori	6,20€
Ensalada César, con crujiente de pollo	5,95€
Burrata & mango y tomate	8,95€

Nuestros clásicos



Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	9,95€
Penne boloñesa con crujiente de parmesano	8,80€
Canelón de carne María Trias	8,30€
Fideuá "Ca la Margarida" con gambas, almejas y alioli (min. 2 pax, precio por pers.)	12,80€
Arroz negro con sepia y alioli (min. 2 pax, precio por pers.)	12,95€
Paella de carne y pescado (min. 2 pax, precio por pers.)	13,95€
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	15,50€

Tierra

Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	9,95€
"Los huevos del pollo en su nido": Pollo rustido con núcleo de brie templado, y base de patata paja	10,60€
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	10,95€
La cabra & bacon burger	11,50€
Confit de pato con patatas parisienne a la canela	12,80€
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	12,50€
SR. ENTRECOT en tagliata al romero	14,60€
Solomillo de buey a la plancha	18,95€

Mar

Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shitake	11,50€
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	12,90€
Bacalao gratinado con alioli de miel y pisto de verduras	14,95€
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	13,95€
Dorada al horno con verduritas al wok y lima	14,40€
Pulpo confitado con patatas violeta	14,95€

Dulce final

Tiramisú "al momento"	5,95€
Copa de helado, made in 1972	4,95€
Crema Catalana	5,25€
Profiteroles de nata con chocolate fondant	5,25€
Cheesecake templado	5,95€
Chocolate Addicted... Tarta casera y fluida de chocolate	5,95€
Macedonia de frutas frescas con sopa de frutos rojos	4,85€
Coulant de chocolate con nata montada a mano	5,95€
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	5,95€
Tim baon... El preferido de nuestros clientes más fieles	4,95€

En terrazas
suplemento
del 10%

IVA incluido

@lesquinzenitsbcn

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, avise a cualquier miembro del personal.