



POSTRES CASEROS

Helado de corte tricolor de los 80s	3,95
Esponjoso de yogur griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	4,95
Crema Catalana	5,25
Profiteroles de nata con chocolate fondant	5,25
Trío de sorbetes cítricos	5,35
Cheesecake templado	5,95
Bizcocho de zanahoria a la canela y jengibre con mousse de queso y coulis de zanahoria	5,25
Coulant de chocolate con nata montada a mano	5,95
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	5,95
Tiramisú "al momento"	6,25
Chocolate addicted (tarta casera y fluida de chocolate)	5,95
Nuestras trufas de chocolate	4,90
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	4,95

IVA incluido

En terrazas suplemento del 10%

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



les quinze nits

barcelona restaurant

les quinze nits

barcelona restaurant

PARA PICAR

Las bombas de la Barceloneta	4,90
Bravas... ¿o explosivas?	5,75
Gambita de cristal con un toque picante	6,90
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	4,95
Las croquetas de les 15 Nits (jamón, trufadas, chipirones)	7,95
Gyozas de pollo y verduras	6,95
Buñuelos cremosos de bacalao con salsa romesco	5,95
Tortilla melosa de patatas y cebolla confitada	5,25
Guacamole, al momento con tortitas...	7,95
Mejillones al vapor de hinojo, cítricos y canela	8,95
Calamares a la andaluza	7,95
Pulpitos encebollados con un punto picante, patata de mortero y "allioli" de limón	8,95
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	13,95
Pan de coca con tomate	2,05

ENTRANTES

Ensalada verde de brotes frescos, zanahoria, calabacín, portobello y rabanitos	3,95
Crema de zanahoria, naranja y jengibre con yogur griego y cacahuetes	5,65
Gazpacho andaluz tradicional (s.t)	5,25
Ensalada César con crujiente de pollo	6,75
Espárragos trigueros con bechamel de coco y cítricos	5,90
Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	6,25
Ensalada de espinacas con virutas de queso de cabra, piñones y confitura de tomate	6,90
"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	6,95
Burrata & mango y tomate	9,75

NUESTROS CLÁSICOS

Penne boloñesa con crujiente de parmesano	8,80
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	9,95
Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomatito de la tía a la albahaca, piñones y parmesano	9,70
Fideuá Ca la Margarida con gambas, almejas y "allioli" (min. 2 pax, precio por pers.)	12,80
Arroz negro con sepia y "allioli" (min 2 pax, precio por persona)	12,95
Paella de carne y marisco (min 2 pax, precio por persona)	13,95
Arroz de pulpo con alcachofas (min 2 pax, precio por persona)	13,50
Paella de marisco (min 2 pax, precio por persona)	15,50

TIERRA

Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	9,95
"Raviolón" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier, demiglace y ensaladita de frambuesa	8,95
Pechuga de pollo con salsa de múrgulas y gnocchis crujientes	11,50
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	11,80
SR ENTRECOT	14,95
Terrina de cordero con hummus del ganxet, piñones, pistachos, aceitunas verdes y demiglace de limón	15,80
Confit de pato con patatas parisienne a la canela	16,60
Entrecote a la mostaza antigua con sus fritas	16,60
Solomillo de buey a la plancha	18,95

MAR

Carpaccio de salmón al eneldo con crema ácida, piñones y rabanitos	12,20
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	13,30
Guisito de "mar montaña" con sepia y albóndigas	10,95
Suquet de rape con almejas y patatitas	13,30
Bacalao gratinado con "allioli" de miel y pisto de verduras	15,95
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	13,95
Pulpo confitado con patatas violeta	16,95