

BAR
L'ANXOVA
divina

BAR L'ANXOVA *divina*

ENGLISH

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

FROM THE BAR

"Naked" Anchovies Two fillets	4
Catalan Gilda cod, anchovies, piparra peppers and tomato bread	4
Our classic Gilda	3
Russian salad Roasted potatoes, piparra peppers and tuna	6
Roasted peppers sourdough bread crust	6
Hand-cut Iberian ham	22
Iberian Cold Cuts	18
"Cesc Reina sobrasada" with honey	17
Selection of locally produced cheeses	15
Crispy coca bread with tomato	6

VERMOUTH CANS

Espinaler white clams (25/30 uns)	17
Espinaler sardinettes (16/20 uds)	8
Espinaler natural baby scallops premium	8
Espinaler mussels (14/16 uds)	6
Espinaler natural razor clams (14/16 uds)	9

All prices include VAT.

OUR TAPAS

Toasted brioche With black garlic butter, anchovy and crispy capers	5
Anxova's Bikini creamy cheese and anchovy	7
Spicy Bravas	6
Extra crispy pork ear with adobo dressing	4
Iberian ham croquette	4
Anxova Divina's "Bomba" Roasted garlic aioli and spicy demi-glace	5
Spanish omelette with onion "Just made"	6
Dashed eggs with red prawns	16
Deep fried Calamari "Andalusian-style "	14
Fresh Steamed mussels Rich tomato sauce, marinera-style	10

FROM THE GRILL AND OVEN

Grilled fish of the day	28
Grilled cod loin	32
Rice with pork ribs "Ral d'Avinyò" and "perol" sausage	25
Wagyu entrecôte from "Tavertet"	49
Beef stew "Fricandó" with mushrooms and potatoes	25
Gratinéed macaroni traditional Catalan penne with a rich tomato sauce & pork sausage	15

DESSERTS

Bread with olive oil and chocolate	8
Catalan cheesecake	8
"The best creme caramel you'll ever try"	9
Fresh seasonal fruit	9

If you have any allergies or intolerances, please consult our staff.

BAR L'ANXOVA *divina*

FRANÇAIS

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

DU BAR

Anchois "dénudés"	4
Deux filets	
Gilda catalane	4
Morue confite, anchois, piment vert et pain à la tomate	
Notre Gilda classique	3
Salade russe	6
Pomme de terre rôtie, piment vert et ventrèche de thon	
Poivrons grillés	6
Croûte de pain au levain	
Jambon ibérique coupé à la main	22
Charcuterie ibérique coupée	18
Tartine Sobrasada de Cesc Reina avec du miel	17
Assortiment de fromages de la region	15
Pain de coca croustillant avec tomate	6

LES BOITES DE VERMOUTH

Palourde blanche Espinaler (25/30 pièces)	17
Sardinette "xeito" Espinaler (16/20 pièces)	8
Pétoncle Espinaler nature	8
Moules marinées Espinaler (14/16 pièces)	6
Navaja Espinaler nature (14/16 pièces)	9

Ces menus incluent la TVA.

NOS TAPAS

Brioche grillée	5
beurre à l'ail noir, anchois et câpres frites	
Bikini de l'Anxova	7
fromage crémeux et anchois	
Bravas épicées de l'Anxova	6
Oreille de porc croustillante	4
marinade d'adobo	
Croquette au jambon ibérique	4
Bomba de l'Anxova Divina	5
aïoli à l'ail rôti et demi-glace épicée	
Omelette de pommes de terre et oignons onctueuse	6
"préparée à la demande"	
Bravas oeufs frits crevettes	16
Calamars à l'andalouse	14
"Traditionnels"	
Moules de roche à la marinière	10

DE LA GRILLADE AU FOUR

Poisson du jour grillé	28
Longe de cabillaud grillée	32
Arròs de costella de porc "Ral d'Avinyò" i botifarra del perol	25
Entrecôte de Wagyu de "Tavertet"	49
"Fricandó" de veau	25
avec champignons et pommes de terre	
Macaronis gratinés	15
"sofrito" et saucisse du "perol"	

LE CHARIOT DE DESSERTS

Pain avec huile d'olive, chocolat et fleur de sel	8
Cheesecake de la Garrotxa	8
Flan avec crème chantilly	9
Fruits de saison "De nos agriculteurs locaux"	9

S'il vous plaît, si vous avez une allergie ou une intolérance, consultez notre personnel en salle.

BAR L'ANXOVA *divina*

ESPAÑOL

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

DESDE LA BARRA

Anchoas “desnudas” Dos filetes	4
Gilda catalana bacalao confitado, anchoa, piparra y pan con tomate	4
Nuestra Gilda clásica	3
Ensaladilla rusa Patata asada, piparra y ventresca de atún	6
Pimientos escalivados corteza de pan de masa madre	6
Jamón ibérico cortado a mano	22
Embutidos ibéricos al corte	18
Sobrasada de Cesc Reina con miel	17
Surtido de quesos de producción local	15
Pan de coca crujiente con tomate	6

LAS LATAS DEL VERMUT

Almeja blanca Espinaler (25/30 uds)	17
Sardinita “xeito” Espinaler (16/20 uds)	8
Zamburiña Espinaler al natural	8
Mejillones en escabeche Espinaler (14/16 uds)	6
Navaja Espinaler al natural (14/16 uds)	9

Estos menús incluyen el IVA.

NUESTRAS TAPAS

Brioche tostado mantequilla de ajo negro, anchoas y alcaparras fritas	5
Bikini de la Anxova queso cremoso y anchoa	7
Bravas picantes	6
Oreja de cerdo crujiente aliño de adobo	4
Croqueta de jamón ibérico	4
Bomba de l’Anxova Divina alioli de ajo escalivado y demi-glacé picante	5
Tortilla de patata y cebolla untuosa “hecha al momento”	6
Huevos rotos con gambas	16
Calamares a la andaluza “De toda la vida”	14
Mejillones de roca con su marinera	10

DESDE LA BRASA Y HORNO

Pescado del día a la brasa	28
Lomo de bacalao a la brasa	32
Arroz de costilla de cerdo “Ral d’Avinyò” y butifarra del perol	25
Entrecot de Wagyu de “Tavertet”	49
“Fricandó” de ternera con setas y patata	25
Macarrones gratinados sofrito y butifarra del “Perol”	15

EL CARRO DE POSTRES

Pan con aceite de oliva, chocolate y sal	8
Pastel de queso de la Garrotxa	8
Flan con nata fresca semimontada	9
Fruta de temporada “bien tratada”	9

Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala.

BAR L'ANXOVA *divina*

CATALÀ

@lanxovabarcelona
lanxovabarcelona.com

DESDE LA BAR

Anxoves “nues” Dos filets	4
Gilda catalana bacallà confitat, anxova, piparra i pa amb tomàquet	4
Nostra Gilda clàssica	3
Ensaladilla russa de patata rostida piparra i ventresca de tonyina	6
Pebrots escalivats crustó de pa de massa mare	6
Pernil ibèric tallat a mà	22
Embotits ibèrics al tall	18
Sobrassada de Cesc Reina amb mel	17
Assortiment de formatges de producció local	15
Pa de coca cruixent amb tomàquet	6

LES LLAUNES DEL VERMUT

Cloïssa blanca Espinaler (25/30 uds)	17
Sardinita “xeito” Espinaler (16/20 uds)	8
Petxina Espinaler al natural	8
Musclos en escabetx Espinaler (14/16 uds)	6
Navalla Espinaler al natural (14/16 uds)	9

Aquests menús inclouen l'IVA.

LES NOSTRES TAPES

Brioix torrat mantega d'all negre, anxoves i tàperes fregides	5
Bikini de la Anxova formatge cremós i anxova	7
Braves picants de la Anxova	6
Orella de porc cruixent amaniment d'adob	4
Croqueta de pernil ibèric	4
Bomba de l'Anxova Divina alloli d'all escalivat i demi-glace picant	5
Truita de patata i ceba untuosa “feta al moment”	6
Ous trencats amb gambes	16
Calamars a l'andalusa “De tota la vida”	14
Musclos de roca amb la seva marinera	10

DE LA BRASA I FORN

Peix del dia a la brasa	28
Llom de bacallà a la brasa	32
Riz aux côtes de porc “Ral d'Avinyò” et à la butifarra del perol	25
Entrecot de Wagyu de “Tavertet”	49
Fricandó de vedella amb bolets i patata	25
Macarrons gratinats sofregits i botifarra del “Perol”	15

LES POSTRES

Pa amb oli i xocolata	8
Pastís de formatge de la Garrotxa	8
Flam amb nata fresca semimontada	9
Fruita de temporada “ben tractada”	9

Si us plau si vostè té alguna al·lèrgia o intolerància, consulti amb el nostre personal de sala.