BaraMar
RESTAURANT

TAPAS

1. Patatas bravas	8.50 €
2. Gefüllte Oliven	4.50 €
3. Marinierte Muscheln (in Escabeche) „Señorito“	9.00 €
4. Venusmuscheln mit geräuchertem Öl	**12.50 €**
5. Frittierter Fisch	13.50 €
6. Ibérico-Schinken mit "Cristal"-Brot	24.00 €
7. Hausgemachte Brathähnchen-Krokette	2.50 €
8. Hausgemachte Krokette mit Thunfisch-Sashimi	2.50 €
9. “Pipas de Mar” (Frittierte Garnelen)	11.50 €
10. Ranxet (Miesmuscheln, Schwertmuscheln und Venusmuscheln in Romesco-Sauce)	**18.00 €**
11. Gedämpfte Miesmuscheln mit Sellerie und Limette	12.50 €
12. Gedämpfte Miesmuscheln mit Cavasauce	14.50 €
13. Gegrillte Schwertmuscheln	14.00 €
14. Gegrillte rote Garnele (x4)	13.50 €
15. Gezackte Auster aus dem Ebrodelta	**4.30 €**
16. Sardellen in Essigmarinade (6 filets)	7.50 €
17. Rinderfilet-Steak Tatar	21.90 €
18. Trüffel-Eier "Estrellados" mit Pommes und Schinken	11.00 €

VEGETARISCHE VORSPEISEN

20. Garnelen-Kartoffelsalat mit Knoblauchöl und Emulsion aus ihrem Korallensaft	**10.90 €**
21. Tomatentatar mit Avocado	14.50 €
22. Niedrigtemperatur-gegarter Lauch, mit Zitrusfrüchten gratiniert	**10.50 €**
24. Caesar-Salat à la BaraMar	11.00 €
25. Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	10.50 €
26. Knuspriges Mais-Tortita mit Thunfisch-Carpaccio	**6.00 €**
27. Salat aus jungen Blattsalat-Sprossen und Tomaten	10.50 €
28. Burrata-Salat mit Pfirsich und Pistazien	12.80€
30. Salmorejo mit Mango-Kaviar, geräucherter Sardine und Zitrussorbet	12.50€

GEGRILLTES FLEISCH

30. Gegrilltes Entrecôte mit Kartoffeln.	24.50 €
31. Hausgemachter Burger komplett mit Kartoffeln (Salat, Tomate, Zwiebel, Käse)	14.50 €
32. Gegrillter Schenkel vom Bauernhuhn	14.50 €
33. Gegrilltes Ibérico-Schweinefleisch (Abanico)	**20.00 €**
34. Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce	18.50 €

GEGRILLTER FISCH

36. Filet vom Wolfsbarsch mit grüne Spargeln und Beurre Blanc	22.00 €
37. Dorade im Schmetterlingsschnitt mit hausgemachtem Essiggemüse	25.00 €
38. Romesquet von Seeteufel und Meeresfrüchten	**24.00 €**
39. Octopusarm auf parmentier	26.00 €
40. Gegrillte Sardinen mit Escabeche-Sauce und eingelegte Zwiebeln (x6)	**17.50 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer (MwSt.) / Alle unsere Produkte wurden behandelt, um das Risiko einer Anisakis-Infektion zu vermeiden

Platja LLarga Roda de Berà (Tarragona)
www.restaurantbaramar.com

Reservierungen **+34 658 824 474**

PAELLA

Mindestens zwei Personen, Preis pro Person

45.A Banda (Kabeljau, Garnele und Tintenfisch) 20.00 €

46. Marinera (Tintenfisch, Garnelen, Kaisergranat, Venusmuscheln und Miesmuscheln) 21.00 €

47. Señorito mit roten Garnelen 22.00 €

48. Schwarzer Reis mit Tintenfisch 19.50 €

49. Helle oder schwarze Fideuá 18.50 €

50. Gemüse 19.50 €

51. Delta-Ente 20.00 €

52. Secreto, Blutwurst und iberische Chorizo 21.00 €

53. Reis in Brühe mit Hummer 26.50 €

Römische PIZZA (Servierzeiten 19:00–22:30 Uhr)

60. Pizza Margarita 13.40€

61. Pizza mit Schinken 13.90€

62. Pizza Vier-Käse 14.90€

63. Barbecue-Pizza 16.50€

64. Vegetarische Pizza 13.90€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

70. Schaum von katalanischer Crème 6.50 €

71. Eisbecher mit zwei Kugeln (Erdbeere, Vanille, Kokosnuss, Nougat, Schokolade...) 6.00 €

73. Lemon Marc (Joghurtcreme, Lemon Curd und Zartbitterschokolade) 6.50 €

74. Intensiver Haselnuss-Schokoladencreme 8.50 €

75. Karottenkuchen mit Kokosnusschaum und Limette 8.50 €

77. Käsekuchen 8.00 €

78. Gegrillte marinierte Ananas mit Kokosschaum 8.00 €

KINDERMENÜ

Pasta Napolitanisch

+

Knusprige Hähnchenstreifen

+

Kugel Eis

Preis 16,90 €

Wasser im Preis inbegriffen

85. Pasta Napolitana 7.50 €

86. Knusprige Hähnchenstreifen 10.50 €

Beilagen:

87. Pommes frites 5.75 €

88. Portion Brot (x2) / Glutenfreies 2.40 €

89. Kristallbrot mit Tomate 3.50 €

90. Allioli 1.50 €

91. Brava 1.50 €

92. Romesco 2.00 €

93. Chimichurri 1.50 €

94. Mayo chipotle 1.50 €

95. Mayo teriyaki 1.50 €

Platja LLarga Roda de Berà (Tarragona)
www.restaurantbaramar.com

Reservierungen **+34 658 824 474**

PAELLA-MENÜ

Vorspeisen zum Teilen

Salat aus jungen Trieben und Tomaten

Patatas Bravas

Gedämpfte Miesmuscheln mit einem Hauch von Sellerie und Limette (Cavasauce +1€)

Hauptgerichte zur Auswahl (mindestens zwei Personen)

Arroz a Banda – Kabeljau, Garnele und Tintenfisch-

Arroz Marinera – Tintenfisch, Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln (+2 €)

Schwarzer Reis mit Tintenfisch

Entenreis (+2 €)

Arroz Señorito mit roten Garnelen (+2,50 €)

Helle Fideuá

Schwarze Fideuá

Gemüsereis

Reis mit Secreto, Blutwurst und iberischer Chorizo (+1 €)“

Reis mit Hummer in Brühe (+6 €)

Desserts zur Auswahl (alle hausgemacht)

Eisbecher mit zwei Kugeln (Erdbeere, Vanille, Kokosnuss oder Nougat)

Schaum von katalanischer Creme

Intensiver Haselnuss-Schokoladencreme (+1 €)

Karottenkuchen mit Kokosnusschaum und Limette (+1 €)

Gegrillte marinierte Ananas mit Kokosnusschaum (+ 1 €)

Portion handwerklich gebackenes Holzofenbrot und Wasser

34,50€

WEINKARTE

Von mutigen Winzerinnen und Winzern mit einer Geschichte,
die erzählt werden will

Hauswein	**Glas**	**Flasche**
Weißwein. *Trocken.* Xarel·lo. **Bràfim (Tarragona)**	3.00€	13.90 €
Rotweine. *Jung.* Tempranillo. **Bràfim (Tarragona)**	3.00 €	13.90 €
Roséweine. *Jung.* Tempranillo. **Bràfim (Tarragona)**	3.00 €	13.90 €

Weißwein - Bist du der fruchtige oder der trockene Typ?

	Glas	**Flasche**
· **El Terrat.** *Fruchtig und jung.* Macabeu / Muscat. **Tarragona.**	4.00 €	18.50 €
· **Esperant aquest moment.** *Blumig und frisch.* Parellada / Sauvignon Blanc. **Alt Gaià.**		19.00 €
· **Augustus Blanc.** *Frisch und aromatisch.* Malvasia / Garnacha Blanca. **Penedés.**		19.00 €
· **Can Sumoi.** *Aromatisch, jung und leicht.* Garnacha Blanca. **Penedés.**		22.00 €
· **1r.** *Frisch und zitrisch.* Cartoixà (Xarel.lo) / Macabeu. **Mig Gaià.**		17.50 €
· **Bàrbara Forés.** *Trocken und zitrisch.* Garnatxa Blanca. **Terra Alta.**	4.00 €	19.50 €
· **Berà Marí.** *Natürlich und säuerlich.* Cartoixà (Xarel.lo) **Massís Bonastre.** ORG.		24.00 €
· **Acústic.** *Seidig und reife Frucht.* Garnatxa / Macabeu. 7 Monate. **Montsant.**		25.00 €
· **Els Amel.lers.** *Zitrisch und blumig.* Garnatxa. 6 Monate. **Terra Alta.**		26.00 €
· **Mas d'en Compte Blanc.** *Trocken und mineralisch.* Garnatxa / Picapoll. 9 Monate. **Priorat.**		24.00 €
· **L'Auditori.** *Duft und Komplexität.* Garnatxa. 13 Monate. ***Montsant.***		39.00 €

Rotweine- für den Genuss mit Blick aufs Meer ECO

	Glas	Flasche
· **Lo Petitó.** *Schmackhaft und jung.* Sirah / Garnatxa. **Montsant**	4.00 €	18.50 €
· **Esperant en calma.** *Klassisch.* Tempranillo / Merlot. 12 Monate. **Alt Gaià.**		19.00 €
· **Ritme.** *Seidig und frisch.* Cariñena / Garnatxa Peluda / Garnacha. 10 Monate. **Priorat.**	4.50 €	26.50 €
· **Dido.** *Waldfrüchte. Überraschender.* Garnatxa / Syrah. 14 Monate. **Montsant.** ORG.		32.00 €
· **Garnacha Perdida del Pirineo.** *Frisch und edel.* Garnacha. 12 Monate. **Uncastillo (Zgz.).**		39.00€

Roséweine ECO

	Glas	Flasche
· **Flors i violes.** *Schmackhaft.* Garnatxa / Syrah. **Tarragona.**		18.00 €
· **Vinyes Roses.** *Erfrischend.* Garnatxa / Sumoi. **Penedès.**		19.00 €
· **La Rosa.** *Elegant.* Sumoi. **Penedès.**	4,00 €	20.00€
· **Trencaclosques** *Süßigkeiten.* Syrah. **Montsant.**		22.00€

Schaumweine / Cava / Ancestral / Corpinnat / Tradicional ECO

	Glas	Flasche
· **Colldecabra Blanco.** Macabeu. **Ancestral.**		19.00 €
· **Reserva de la Música Rosado.** Garnacha. 18 Monate. **Cava.**		18.50 €
· **Reverté Brut Nature.** Xarel·lo / Parellada / Macabeu. 24 Monate. **Cava.**	4.00 €	19.50 €
· **Electe Reserva Brut Nature.** Xarel·lo / Parellada / Macabeu / Chardonnay. 30 Monate. **Cava.**		23.00 €
· **Cru Blanc 2012.** *Carduixà (Xarel.lo).* 120 Monate. **Tradicional.** ORG.		47.00 €
· **Gramona Brut Imperial.** Xarel·lo / Macabeu / Chardonnay. 60 Monate. **Cava.**		49.00 €

BaraMar
RESTAURANT

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE

Espresso	1.90 €
Espresso macchiato	2.00 €
Milchkaffee	2.50 €
Doppelter Espresso	2.50 €
Latte macchiato	2.80 €
Café Americano	2.20 €
Bombón	2.40 €
Capuccino	3.30 €
ColaCao	3.00 €
Tee und Kräuteraufgüsse	2,50 €
Carajillo	2.80 € - 3.20 €
Trifasico	2.40 € - 2.80 €
Irischer Kaffee	5.90 €

BIERE

Glas 0,3L	3.50 €
Krug 0,5L	4.90 €
Moritz 7 Flasche (1/3)	3.50 €
Moritz Epidor	3.70 €
Moritz RED IPA	2.70 €
Moritz Triple oder Bernsteinbier	3.50 €
Ambar Bernsteinbier 0,0	3.50 €
Glutenfrei Ambar	3.50 €

CRAFT-BIERE

4 Lúpulos - *American Pale Ale*	4.50 €
1921 Gaianada - IPA	4.50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Stillwasser 1L		2.80 €
Wasser zum Mitnehmen 0,5L / 1L	1.80€	2.90€
Sprudelwasser 1L		2.90 €
Pepsi 350 ml		3.20 €
Pepsi Max 350 ml		3.20 €
Schweppes Zitrone		2.90 €
Schweppes Orange		2.90 €
Lipton Tea 350 ml		3.20 €
Aquarade Zitrone 350 ml		3.20 €
Trina orange		2.90 €
Bitter kas		2.90 €
7 Up		2.90 €
Tonic Schweppes Premium		3.50 €
Gaseosa La Casera		3.00 €
Cacaolat		3.40 €
Säfte Orange, Pfirsich, Apfel, Ananas, Traubenmost, Tomate		2.90 €
Frisch gepresster Orangensaft		3.60 €

SANGRÍA

	GLAS	1L.
Sangria aus Rotwein	4.00€	16.50 €
Sangría aus cava	4.50 €	18.00 €

APFELWEIN

Magners	6.00 €

Platja LLarga Roda de Berà (Tarragona)
www.restaurantbaramar.com

Reservierungen **658 . 824 . 474**

APERITIFS

Wermut Myrrha schwarz	3.20 €
Wermut Myrrha weiß	3.20 €
Wermut Padró Reserva	4.20 €
Wermut Aromati< ORG.	4.50 €
Tinto de verano / Tinto de verano 0,0	4 €
Al Fresco Spritz	8.50 €
Campari Spritz	9.00 €
Campari Tonic	9.50 €
Negroni	11.00 €

LIKÖRE

	SHOT	GLAS
Orujo de hierbas	2.5 €	3.5 €
Orujo blanco	2.5 €	3.5 €
Limoncello Villa Massa	2.5 €	3.5 €
Reislikör El Petonet	2.90 €	4 €
Ratafia L'Hòstia	2.5 €	3.5 €
Chartreuse	2.90 €	4 €
Frangelico	2 €	3 €
Kaffeelikör	2 €	3 €
Jägermeister	2.90 €	4 €
Bailey's	2.90 €	4 €
Patxaran	2.5 €	3.5 €
Amaretto Disaronno	2.5 €	3.5 €
Tequila 100 Pesos / Reposado	4 €	9.5€
Tequifresa 100 Pesos	4 €	9.5€

PREMIUM - LIKÖRE

	SHOT	GLAS
Ron Pampero Aniversario	3.50 €	5 €
Cardhu 12 y.o.	4 €	7 €
Cognac Mascaró VO	4 €	7 €
Cognac Octavius VSOP	5 €	10 €
Glenrothes 12 y.o.	5 €	9 €
McCallan 12 y.o.	6 €	12 €

LONGDRINKS

GIN

Puerto de Indias Strawberry	10.90 €
Bombay Dry Gin	10.90 €
Bombay Sapphire	11.90 €
Nordés	12.50 €
Nordés 0,0	12.50 €
Gin Mare	14.50 €
G' Vine	14.50 €

WHISKY

J&B	9.50€
Dewar's	9.50€
Ballantines	10.50€
Jack Daniel's	12.50€

RUM

Bacardi Carta Blanca	10.90 €
Brugal	11.00 €
Barceló	11.50 €
Santa Teresa añejo	11.50 €
Matusalén	14.50 €
Dos Maderas	14.50 €

VODKA

Absolut	11.50 €
Smirnoff	10.00 €
Grey Goose	14.50 €

MUSIC CLUB BaraMar RESTAURANT

Platja LLarga Roda de Berà (Tarragona)
www.restaurantbaramar.com

Reservierungen **658 . 824 . 474**

COCKTAILS

Piña colada 11.00 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossnuss sirup

Mojito 12.00 €
Weißer Rum, Sodawasser, Minzblätter, Zucker, Limettensaft
- **Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Passionsfrucht oder Kokosnuss** + 2 €

Caipirinha (Alternative: Caipiroska mit Wodka) 10.00 €
Cachaça, Limettensaft, Zucker

Mimosa 7.50 €
Cava, Orangensaft

Margarita 11.00 €
Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Rohrzuckersirup

Daiquiri 11.00 €
Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup
- **Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Passionsfrucht oder Kokosnuss** + 2 €

Sex on the beach 11.00 €
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Alkoholfreier Mojito 9.00€
Apfelsaft, alkoholfreier Apfellikör, Sodawasser, Minzblätter, Limettensaft

Alkoholfreie Piña Colada 9.00€
Ananas, Ananassaft, Kokossirup

Fun on the beach 8.50€
Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichsaft, Grenadine

San Francisco 7.50€
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine

Hausgemachte Limonade 4.00€
Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Mineralwasser

HANDWERKLICHE EISDIELE

1 Kugel 4 €
2 Kugeln 6 €
3 Kugeln 7.50 €

Eissorten:

Arabica-Kaffee
Bourbon-Vanille
Bulgarisches Joghurt
Einhorn (Erdbeere, Banane und Himbeere)
Erdbeere
Ferrero Rocher
K-Bueno
Kokosnuss-Mango-Maracuja
Leche Merengada (Milch mit Zimt und Zitrone) Lotus-Keks
Oreo-Keks
Pistazie
Sahne
Salzkaramell
Schoko-Brownie
Turrón

Mandarinensorbet
Zitronensorbet

Waffel
Nackte / Schokolade / Karamell 4.80 €
+ Eis + 2 €

Crêpe
Nackte / Schokolade / Karamell 4.80 €
+ Eis + 2 €

Smoothie
Tropical / Açai / Frappé 5.50 €
+ Schlagsahne + 0.30 €

Milkshake
1 oder 2 Eissorten 6.50 €

Horchata (Erdmandelmilch) 4 €

Slush-Eis
Erdbeere / Zitrone 6 €