

APERITIU · APERITIVO · APPETIZER		
	Platet	Plat
Olives arbequines Aceitunas arbequinas Arbequina olives	3,50 €	
Fuet amb pa de coca amb tomàquet Fuet con pan de coca con tomate Fuet with catalan flatbread with tomato	5,50 €	7,60 €
Patates xips amb salsa Espinaler Patatas chips con salsa Espinaler Potato chips with Espinaler sour sauce	4,50 €	

PER COMENÇAR · PARA EMPEZAR · TO START		
Ensaladilla russa clàssica amb ventresca de tonyina Ensaladilla rusa clásica con ventresca de atún Classic Russian salad with tuna belly	8,00 €	14,50 €
Escalivada Escalivada Escalivada, roasted vegetables with extra virgin oil	8,50 €	14,50 €
Pernil ibèric de gla amb pa de coca amb tomàquet Jamón ibérico de bellota con pan de coca con tomate Bellota iberian ham with catalan flatbread spread with fresh tomato	17,50 €	29,00 €
Anxoves de L'Escala amb pa de coca amb tomàquet (2u/4u) Anchoas de L'Escala con pan de coca con tomate (2u/4u) Anchovies from L'Escala with catalan flat bread spread with tomato (2u/4u)	9,50 €	18,50 €
Pa de coca amb tomàquet (2u/4u) Pan de coca con tomate (2u/4u) Catalan flat bread spread with fresh tomato (2u/4u)	3,50 €	7,00 €
Calamars a la romana amb maionesa i romesco Calamares a la romana con salsa mayonesa y romesco Squid rings in batter with mayonnaise and <i>romesco</i> sauce	11,50 €	21,50 €
Cassoleta de musclos al vapor amb llimona i vi blanc o a la marinera Cazuelita de mejillones al vapor con limón y vino blanco o a la marinera Small casserole dish of steamed mussels in lemon and white wine or with <i>marinera</i> sauce	11,50 €	
Croquetes Croquetas Croquettes : 7 Portes (pollastre i pernil) · (pollo y jamón) · (chicken and iberian ham) (1u/4u) Crocants de pernil ibèric de gla · Crujientes de jamón ibérico de bellota · Crispy Iberian ham (1u/4u) Cremoses de llagosta · Cremosas de langosta · Creamy lobster (1u/4u) Bacallà · Bacalao · Cod (1u/4u)	4,20 €	14,80 €
Assortiment de croquetes (4 unitats) Surtido de croquetas (4 unidades) Croquettes assortment (4 pieces)		14,80 €
Pebrots de Padrón Pimientos de Padrón Padrón peppers	5,30 €	
Bol de patates fregides Bol de patatas fritas Bowl of chips	3,90 €	
Amanida verda mediterrània Ensalada verde mediterránea Mediterranean green salad		9,40 €
Tàrtar de tomàquet amb llagostins Tartar de tomate con langostinos Tomato tartare with prawns		12,50 €

	Platet	Plat
Tàrtar de tonyina fresca amb alvocat Tartar de atún fresco con aguacate Fresh tuna tartare with avocado	13,90 €	22,80 €
Llagostins cuits acompanyats de salsa maionesa i romesco Langostinos cocidos acompañados de salsa mayonesa y romesco Prawns with mayonnaise and <i>romesco</i> sauce	11,50 €	19,50 €
Musclos i escopinyes a la planxa Mejillones y berberechos a la plancha Grilled mussels and cockles		16,00 €

PER CONTINUAR · PARA CONTINUAR · TO CONTINUE		
Steak tàrtar tallat a mà lleugerament al xerès Steak tartar cortado a mano ligeramente al jerez Hand-cut steak tartar with a hint of sherry	14,50 €	26,00 €
Canelons 7 Portes (1u/3u) Canelones 7 Portes (1u/3u) 7 Portes cannelloni (1u/3u)	6,50 €	15,50 €
Canelons trufats de Festa Major (1u/3u) Canelones trufados de Fiesta Mayor (1u/3u) Festa Major cannelloni with truffle (1u/3u)	7,50 €	17,00 €
Canelons vegetals (1u/3u) Canelones vegetales (1u/3u) Vegetable cannelloni (1u/3u)	5,80 €	15,00 €
Ous ferrats amb virutes de foie i tòfona Huevos fritos con virutas de foie y trufa Fried eggs with foie and truffle shavings		16,00 €

ARROSSOS I FIDEUÀ · ARROCES Y FIDEUÀ · RICE DISHES AND FIDEUÀ		
Paella Parellada tradicional amb llagosta Paella Parellada tradicional con langosta Traditional Paella Parellada with lobster The meat and seafood in this rice dish is deboned and de-shelled	14,50 €/pers	
Paella Parellada tradicional de peix amb llagosta Paella Parellada tradicional de pescado con langosta Traditional Fish Parellada Paella with lobster It differs from the traditional version as there is no meat	15,25 €/pers	
Paella de verdures Paella de verduras Vegetable Paella	12,00 €/pers	
Fideuà amb allioli Fideuá con <i>alioli</i> Fideuà with <i>alioli</i> sauce	12,25 €/pers	
Arròs negre Arroz negro Squid ink rice	12,25 €/pers	
Arròs de conill lleugerament picant amb olives de Kalamata Arroz de conejo ligeramente picante con aceitunas Kalamata Mild spicy rice with rabbit and Kalamata olives	13,25 €/pers	

SALSES · SALSAS · SAUCES						
	Maionesa	2,00 €	Allioli	2,00 €	Salsa romesco	2,00 €
	Mayonesa		Alioli		Salsa romesco	
	Mayonnaise		Alioli sauce		Romesco sauce	

CARNES · CARNES · MEAT		
	Platet	Plat
Entrecot de llom alt de vaca frisona seleccionada amb pebrots de Padrón. A la planxa o al pebre verd (Recomanat 2 persones) Entrecot de lomo alto vaca frisona seleccionada con pimientos de Padrón. A la plancha o a la pimienta verde (Recomendado 2 personas) Selected Friesian ribeye Steak with Padrón Peppers. Grilled or with green peppercorn sauce (Recommendation 2 people)		38,00 €
Filet de vedella amb salsa de tòfona Solomillo de ternera con salsa de trufa Beef sirloin with truffle sauce		26,50 €

Guisat tradicional de galta de porc amb parmentier de patata trufada Guiso tradicional de carrillera de cerdo con parmentier de patata trufada Traditional braised pork cheek with truffle potato parmentier	21,50 €	
Guisat de cua de bou en salsa de vi negre acompanyat d'arròs del Delta de l'Ebre Guiso de rabo de toro en salsa de vino tinto acompañado de arroz del <i>Delta de l'Ebre</i> Braised oxtail in red wine sauce with rice from <i>Delta de l'Ebre</i>	16,50 €	26,50 €
Costelletes de xai amb patates fregides Costillitas de cordero con patatas fritas Lamb chops with french fries		24,50 €

PEIX · PESCADO · FISH		
Bacallà de la Sra.Carme amb salsa de tomàquet, muselina d'all i cues de llagostins Bacalao de la Sra.Carme con salsa tomate, muselina ajos y colas de langostinos Sra. Carme's cod with tomatoe sauce, "alioli" mousseline and prawn tail	24,50 €	
Suprema de llobarro al forn amb patates panadera Suprema de lubina al horno con patatas panadera Sea bass supreme with oven-baked potato slice		24,50 €
Rap a l'all cremat amb cloïsses i patates Rape a l' <i>all cremat</i> con almejas y patatas Monkfish cooked with sizzled garlic sauce, clams and potatoes		36,50 €

TEMPORADA · SEASONAL		
Gaspaxto suau de tomàquets de primavera amb llagostins Gazpacho suave de tomates de primavera con langostinos Spring tomatoes <i>gazpacho</i> with langoustines		9,00 €
Empedrat a l'estil tradicional Empedrat al estilo tradicional <i>Empedrat</i> , catalan white bean and salt cod salad with red pepper, spring onion and black olive tapenade		19,50 €

PLATS EN PERILL D'EXTINCIÓ PLATOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN ENDANGERED DISHES		
Fricandó tradicional amb bolets <i>Fricandó</i> tradicional con setas Traditional fricassee with mushrooms	18,50 €	26,50 €

Disposem d'informació sobre els al·lèrgens de la nostra carta si ho desitja. Si us plau, comuniqui les seves peticions al nostre equip.

Disponemos de información de los alérgenos de nuestra carta si lo desea. Rogamos comuniqué sus peticiones a nuestro equipo.

We have information about allergens in our menu if you desire. Please communicate your requests to our team.

PER LLEPAR-SE ELS DITS · PARA CHUPARSE LOS DEDOS
IT'S FINGER LICKING GOOD

Suc de taronja natural acabat d'exprémer
Zum de naranja natural recién exprimido
Freshly squeezed orange juice 7,00 €

Crema catalana amb canyella
Crema catalana con canela
Catalan crême brûlée with cinnamon 8,00 €


Flam amb nata
Flan con nata
Flan caramel with cream 8,00 €

Mousse cremosa de xocolata feta a casa
Mousse cremosa de chocolate hecho en casa
Homemade creamy chocolate mousse 8,00 €

Pastís de xocolata, *Sacher torte*
Tarta de chocolate, *Sacher torte*
Chocolate tarte, *Sacher torte* 8,00 €

Nyaps de xocolata i avellana amb nata muntada
Nyaps de chocolate y avellana con nata montada
Chocolate and hazelnut nyaps with whipped cream 8,00 €

Acompaña les postres · Acompaña los postres · Pair your dessert with

 
Kuhri Pêche de Vigne 6,00 € 9,50 €
Licor de préssec de la regió francesa d'Alsàcia
Licor de melocotón de la región francesa de Alsacia
French Region Alsatian's peach liqueur

Gramona Vi de Glass Gewürztraminer 6,00 € 9,50 €
Vi dolç elaborat mitjançant la congelació dels grans de raïm
Vino dulce elaborado mediante la congelación de los granos de uva
Sweet wine made by freezing the grapes

La Barra del 7 Portes reuneix grans clàssics del reconegut Restaurant 7 Portes, especialitats de temporada i receptes en perill d'extinció, pensats per compartir o gaudir amb calma.

La Barra del 7 Portes reúne grandes clásicos del reconocido Restaurante 7 Portes, especialidades de temporada y recetas en peligro de extinción, pensados para compartir o disfrutar con calma.

La Barra del 7 Portes brings together great classics from the renowned Restaurant 7 Portes, seasonal specialities and endangered recipes, perfect to be shared or to enjoy in a relaxed way.

la—barra
DEL 7 PORTES

la—barra
PLA DE PALAU
DEL 7 PORTES

la—barra
PLA DE PALAU
DEL 7 PORTES



@labarra7portes
labarraplalau@7portes.com
+34 635 65 98 56

RESERVA ONLINE
www.labarradel7portes.com

www.labarradel7portes.com