



TRIBECA  
■ RESTAURANT

PER COMENÇAR I COMPARTIR, ELS NOSTRES PLATS PER PICAR

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR, NUESTROS PLATOS PARA PICAR

<b>Ració de Pernil d'Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet</b> Ración de Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate	<b>16,50</b>
<b>Anxoves de l'Escala sobre Tartar de Tomàquet</b> Anchoas de La Escala sobre Tartar de Tomate	<b>12,00</b>
<b>Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'Oliva Verge i Sal Maldon</b> Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva Virgen y Sal Maldon	<b>9,50</b>
<b>Patates Braves Estil Tribeca</b> Patatas Bravas Estilo Tribeca	<b>4,50</b>
<b>Xips de Carxofes del Prat amb Escames de Sal Maldon</b> Chips de Alcachofas del Prat con Escamas de Sal Maldon	<b>7,50</b>
<b>Croquetes Casolanes: Pernil, Bacallà, Rostit o Txangurro</b> Croquetas Caseras: Jamón, Bacalao, Cocido o Txangurro	<b>9,00</b>
<b>Llagostins en Tempura amb Salsa Teriyaki</b> Langostinos en Tempura con Salsa Teriyaki	<b>12,00</b>
<b>Bunyols Artesans de Bacallà de Mel</b> Buñuelos Artesanos de Bacalao de Miel	<b>9,50</b>
<b>Xipirons a l'Andalusa</b> Chipirones a la Andaluza	<b>9,50</b>
<b>Patata Farcida de Bolets de Temporada amb Tòfona i Encenalls de Foie</b> Patata Rellena de Setas de Temporada con Trufa y Virutas de Foie	<b>7,50</b>
<b>Pa de Coca amb Tomàquet</b> Pan de Coca con Tomate	<b>3,00</b>

**- LA NOSTRA ESPECIALITAT,**  
ELS "ARROSSOS", AMB MAJÚSCULES -

- NUESTRA ESPECIALIDAD, LOS "ARROCES", CON MAYÚSCULAS -

<b>Arròs amb Verdures</b> Arroz con Verduras -----	<b>9,50</b>
<b>Arròs Caldós de Llamàntol</b> Arroz Caldoso de Bogavante -----	<b>15,00</b>
<b>Arròs del Senyoret</b> Arroz del Señorito -----	<b>14,00</b>
<b>Arròs Negre amb Sípia i Cloïsses</b> Arroz Negro con Sepia y Almejas -----	<b>12,50</b>
<b>Arròs Montanyés</b> Arroz Montañero -----	<b>12,00</b>
<b>Fideuà Marinera amb Allioli</b> Fideua Marinera con Alioli -----	<b>11,50</b>

PER CONTINUAR GAUDINT,  
els Entrants Freds i Calents

PARA CONTINUAR DISFRUTANDO,  
los Entrantes Frios y Calientes

<b>GRAELLADA DE VERDURES DE L'HORT A LA BRASA DE CARBÓ VEGETAL AMB PATATES AL CALIU</b> <i>Parrillada de Verduras del a Huerta a la Brasa de Carbón Vegetal con patatas "al caliu"</i>	<b>7,50</b>
<b>STEAK TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA</b> <i>Steak Tartare de Filete de Ternera</i>	<b>16,00</b>
<b>AMANIDA ECOLÒGICA, VERDA AMB PRODUCTES DE TEMPORADA</b> <i>Ensalada Ecológica, Verde con Productos de Temporada</i>	<b>9,50</b>
<b>AMANIDA CAPRESE DE TOMÀQUET I MOZZARELLA DE BÚFALA AMB OLI D'ALFÀBREGA</b> <i>Ensalada Caprese de Tomate y Mozzarella de Búfala con Aceite de Albahaca</i>	<b>8,50</b>
<b>CEVICHE DE REIG AMB MANGO I LLIMA</b> <i>Ceviche de Corvina con Mango y Lima</i>	<b>12,50</b>
<b>TÀRTAR DE SALMÓ AMB MAIONESA LLEUGERA DE LLIMA I WAKAME</b> <i>Tartar de Salmón con Mayonesa ligera de Limón y Wakame</i>	<b>12,50</b>
<b>CARPACCIO DE VEDELLA AMB LÀMINES DE FORMATGE PARMESÀ</b> <i>Carpaccio de Ternera con Láminas de Queso Parmesano</i>	<b>7,50</b>
<b>CARPACCIO DE BACALLÀ SOBRE COULIS DE TOMÀQUET</b> <i>Carpaccio de Bacalao sobre Coulis de Tomate</i>	<b>8,00</b>
<b>TIMBAL D'ESCALIVADA I SARDINA FUMADA SOBRE TÀRTAR DE TOMÀQUET</b> <i>Timbal de Escalivada y Sardina Ahumada sobre Tartar de Tomate</i>	<b>7,90</b>
<b>OUS ESTRELLATS AMB PERNIL I GULES</b> <i>Huevos Estrellado con Jamón y Gulas</i>	<b>9,50</b>
<b>REMENAT DE BOLETS DE TEMPORADA I ENCENALLS DE FOIE</b> <i>Revoltillo de Setas de Temporada y Virutas de Foie</i>	<b>10,50</b>
<b>CANELONS A L'ESTIL TRIBECA</b> <i>Canelones al estilo Tribeca</i>	<b>7,00</b>
<b>LA VERDADERA HAMBURGUESA NEW YORK DELUXE XXL</b> LA VERDADERA HAMBURGUESA NEW YORK DELUXE XXL	
<b>TRIBECA (Formatge de Cabra, Bacon i Ceba Caramel·litzada)</b> <i>TRIBECA (Queso de Cabra, Bacon y Cebolla Caramelizada)</i>	<b>8,50</b>

# Carns amb un Sabor Diferent, a la Brasa de Carbó Vegetal

## Carnes con un Sabor Diferente, a la Brasa de Carbón Vegetal

<b>Entrecot</b>	
Entrecot .....	14,00
<b>Mitjana de Vedella</b>	
Chuletón de Ternera .....	18,00
<b>Filet Rossini amb Barret de Foie i salsa Démi-Glacé</b>	
Filete Rossini con Sombrero de Foie y salsa Démi-Glacé .....	18,00
<b>Secret Ibèric</b>	
Secreto Ibérico .....	12,00
<b>Conill</b>	
Conejo .....	8,50
<b>Mig Picantó</b>	
Medio Picantón .....	9,50
<b>Botifarra</b>	
Butifarra .....	9,00

<b>Magret d'Ànec amb Coulis de Fruits Vermells i Puré de Celeri</b>	
Magret de Pato con Coulis de Frutos Rojos y Puré de Celera .....	12,00
<b>Peus de Porc a la Brasa amb Guarnició</b>	
Pies de Cerdo a la Brasa con Guarnición .....	12,50
<b>Pollastre Dessossat a la Graella amb Gratén de Patata</b>	
Pollo Deshuesado a la Parrilla con Gratén de Patata .....	9,00

### SALSES:

Allioli, Pebre, Cafè de París o Cabrales

### SALSAS:

Allioli, Pimienta, Cafè de París o Cabrales

### GUARNICIÓ A ESCOLLIR:

Xips de Moniato o de Luca, Patates Rosses, Verdures a la Brasa o Pebrots del "Piquillo"

### GUARNICIÓ A ESCOGER:

Chips de Moniato o de Yuca, Patatas Fritas, Verduras a la Brasa o Pimientos del Piquillo

### DE LA MAR A LA NOSTRE TAULA, ELS PEIXOS DEL MAR A NUESTRA MESA, LOS PESCADOS

<b>Orada a la Graella amb Guarnició</b>	
Dorada a la Parrilla con Guarnición	13,50
<b>Lluç de Pintxo a la Donostiarra</b>	
Merluza de Pintxo a la Donostiarra	15,50
<b>Bacallà Confitat Gratinat amb All i Oli</b>	
Bacalao Confitado Gratinado con alioli	16,50
<b>Pop a la Graella amb Patata Morter i Pimentó de la Vera</b>	
Pulpo a la Parrilla con Patata Mortero y Pimentón de la Vera	11,50

## Menú Infantil

### PRIMER PLAT

Crema de Verdures amb Cruixent de Pa

o

Macarrons Gratinats al Forn

### SEGON PLAT

Escalopa de Llom de Dos Colors

o

Lluç Arrebossat o al Forn

Postre i Beguda

### PRIMER PLATO

Crema de Verduras con Crujiente de Pan

o

Macarrones Gratinados al Horno

### SEGUNDO PLATO

Escalope de Lomo de Dos Colores

o

Merluza Rebozada o al Horno

Postre y Bebida

12,90

- FINALS QUE DEIXEN UN BON SABOR DE BOCA -  
- FINALES QUE DEJAN UN BUEN SABOR DE BOCA -

### A TRIAR SEGONS EL NOSTRE CARRET DE POSTRES

A Elegir Según Nuestro Carrito de Postres

\* **Especialitat de la Casa: Ravioli de Xocolata**  
Especialidad de la Casa: Ravioli de Chocolate

\*PAI COBERT/PAN Y CUBIERTO -1,50

4,50

IVA inclòs / IVA incluido - Suplement de Terrassa 10% / Suplemento de Terraza 10%

Tots els Nostres Productes de Pesca que es Consumeixen en Cru està Prèviament Congelats / Todos Nuestros Productos de Pesca que se Consumen en Crudo està Prèviamente Congelados.

# TRIBECA *take away*

**TOTA LA NOSTRA CARTA PER ENDUR  
I LES NOSTRES PAELLES PER EMPORTAR**  
Perque a l'Hora de Dinar estiguin a punt

**TODA NUESTRA CARTA Y  
NUESTRAS PAELLAS PARA LLEVAR**  
Para que a la hora de comer estén listas

[www.tribecabcn.com](http://www.tribecabcn.com)