

LOS IMPRESCINDIBLES DE LA BARRA

ELS IMPRESCINDIBLES DE LA BARRA

Gildas (unidad /unitat)	2,5€
Anchoa OO sobre pan de cristal con tomate (unidad)	3,5€
Anxova OO sobre pa de vidre amb tomàquet (unitat)	
Banderilla Sant Matrimoni (unidad)	2,5€
Bandereta Sant Matrimoni (unitat)	
Aceitunas Gordal (8 unidades)	4€
Olives Gordal (8 unitats)	
Patatas chips Bonilla	2,8€
Patates xips Bonilla	
“Popurri“ cheese	5€

PIZZAS, PASTAS Y BURGUERS

PIZZES, PASTES I BURGUERS

PIZZAS / PIZZES	
Pizza Catalonia	17€
Pizza 4 quesos / formatges	16€
Pizza Margarita	15€
PASTAS / PASTES	
Espagueti a la carbonara	15€
AL HORNO / AL FORN	
Lasaña de carnes y setas / Lasanya de carns i bolets	17€
SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS	
SANDVITXES I HAMBURGUESES	
Sándwich Club / Sandvitx Club	17€
Hamburguesa de ternera /vedella	17€
Hamburguesa vegana	17€

Contempo
Gastrobar

PLATILLOS / PLATETS

ENSALADILLA RUSA / RUSSA 100% casera con ventresca / 100% casolana amb ventresca	7€
BOMBA DE LA BARCELONETA Bola de patata con carne/carn y/i salsa de chile chipotle	7€
LA CROQUETA (unidad) De jamón ibérico / De pernil ibèric	2,9€
PATATAS BRAVAS / PATATES BRAVES	6€
BIKINI TRUFADO / TRUFAT Bikini con mozzarella, jamón y trufa / Bikini trufat amb mozzarella, pernil i tòfona	10€
MEJILLONES/ MUSCLOS (500gr) A la brasa con toque picante / A la brasa amb toc picant	7€
BERENJENA AHUMADA / ALBERGÍNIA FUMADA Con parmesano y crujiente de anacardos / amb parmesà i cruixent d'anacards	9€
GAMBAS AL AJILLO / GAMBES AMB ALLADA	11€

ESPECIALIDADES DE CONTEMPO
ESPECIALITATS DE CONTEMPO

Nuestra ensalada César hecha 100% en casa La nostra amanida Cèsar feta 100% a casa	17€
Ensalada de salmón con aguacate Amanida de salmó amb alvocat	17€
Tortilla de patata con trufa, huevos ecológicos y queso de cabra de la Garrotxa Trita de patata amb tòfona, ous ecològics i formatge de cabra de la Garrotxa	16€
Paella marinera Paella marinera	19€
Chuletón de vaca vieja / vella (500 gr) A la brasa con patatas fritas / amb patates fregides	36€
Brioche de steak tartar de ternera con patatas fritas (Suplemento trufa rallada 5€) Brioix de steak tartar de vedella amb patates fregides (Suplement tòfona ratllada 5€)	19€
Canelón de pollo asado de payés (Suplemento trufa rallada 5€) Caneló de pollastre rostit de pagès (Suplement tòfona ratllada 5€)	17€

QUESOS Y EMBUTIDOS

FORMATGES I EMBOTITS

Jamón Ibérico de Bellota / Pernil Ibèric de Gla24€

D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (100gr.)

D.O. Guijuelo 75% raça ibèrica (100gr.)

Jamón Ibérico de Bellota / Pernil Ibèric de Gla13€

D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (50gr.)

D.O. Guijuelo 75% raça ibèrica (50gr.)

Degustación de 6 o 3 quesos a escoger14€ / 9€

Degustació de 6 o 3 formatges a escollir

- Flor de nieve - Ripoll -
Leche pasteurizada de vaca / Llet pasteuritzada de vaca
- Mahón curado cups picat - DOP Maó-Menorca -
Leche pasteurizada de vaca / Llet pasteuritzada de vaca
- Valley D’or - Bourgogne, France-
Leche pasteurizada de vaca / Llet pasteuritzada de vaca
- Gouda Cabra Belegen - Holanda-
Leche pasteurizada de cabra / Llet pasteuritzada de cabra
- Gamoneu del Valle - DOP Gamoneu, Asturias-
Leche cruda de vaca, cabra y oveja /
Llet crua de vaca, cabra i Ovella
- Beaufort primavera - DOP Beaufort, France-
Leche cruda de vaca / Llet crua de vaca

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite2,5€

Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli

Pan de trigo sarraceno a la brasa1,5€

Pa de blat sarraí a la brasa

Contempo
Gastrobar

THE ESSENTIALS OF THE BAR

LES INCONTOURNABLES DU BAR

"Gildas" (unit /unité)	2,5€
Anchovy OO on toasted thin bread with tomato (unit)	3,5€
Anchois OO sur pain fin grillé à la tomate (unité)	
Vinegared anchovy, anchovyand olive skewer (unit)	2,5€
Anchois vinaigré, brochette d'anchois et olives (unité)	
Gordal Olives (8 units)	4€
Olive Gordal (8 unités)	
Crispy potatoes Bonilla	2,8€
Pommes de terre croustillantes Bonilla	
“Popurri“ cheese	5€
Fromage «Popurri»	

PIZZAS, PASTA & BURGUERS

PIZZAS, PÂTES ET BURGUERS

PIZZA	
Catalonia pizza / Pizza Catalogne	17€
Four cheeses pizza / Pizza quatre fromages	16€
Margherita pizza / Pizza Marguerite	15€
PASTA / PÂTE	
Spaghetti carbonara / Spaghettis à la carbonara	15€
GRILLED / GRILLÉ	
Lasagna with meat and mushrooms	17€
Lasagne à la viande et aux champignons	
SANDWICHES AND BURGERS	
SANDWICHS ET HAMBURGERS	
Club Sandwich	17€
Beef burger / Hamburger au boeuf	17€
Vegan burger / Hamburger végétalienne	17€

Contempo
Gastrobar

DISHES / PLATS

ENSALADILLA RUSA 100% homemade with tuna belly / 100% fait maison avec ventrèche de thon	7€
"BOMBA BARCELONETA" A mashed potato ball with mince inside with chipotle chili sauce Boulette de pomme de terre avec viande a' l'interieur et sauce chili chipotle	7€
"LA CROQUETA" (unit) Iberian ham croquette / Croquette de jambon iberique	2,9€
"PATATAS BRAVAS" Spicy potatoes / Pomme de terre epicees	6€
TRUFFLED BIKINI / SANDWICH TRUFFÉ Truffled mozzarella and Iberian ham sandwich Sandwich croque-monsieur a la truffe et jambon iberique	10€
MUSSELS / MOULES (500gr) Cooked in our charcoal oven with a hint of spice Moules grille avec un touche epicee	7€
SMOKED AUBERGINE / AUBERFINE FUMÉE with parmesan and cashew crunch au parmesan et croquant de noix de cajou	9€
GARLIC PRAWNS / CREVETTES À L'AIL	11€

CONTEMPO SPECIALTIES / SPÉCIALISÉES CONTEMPO

Our homemade Ceasar salad Notre salade César fait maison	17€
Salmon salad with avocado Salade de saumon à l'avocat	17€
Potato omelette with truffle, organic eggs and goat cheese from La Garrotxa Omelette de pommes de terre à la truffe, œufs bio et fromage de chèvre de La Garrotxa	16€
Seafood paella Paella aux fruits de mer	19€
T-bone steak cow (500gr). Charcoal- broiled with chips Steak de vache en T-bone (500gr). Grillé au charbon de bois avec frites	36€
Veal steak tartar brioche with chips (<i>Grated truffle supplement 5€</i>) Pavé de veau tartare en brioche avec frite (<i>Supplément de truffe râpée 5€</i>)	19€
Free-range roast chicken cannelloni (<i>Grated truffle supplement 5€</i>) Cannellonis de poulet fermier rôti (<i>Supplément de truffe râpée 5€</i>)	17€

Room service supplement: €3 per dish / Supplément room service: 3 € par plat

COLD MEATS & CHEESES

CHARCUTERIE ET FROMAGES

Iberian ham Acorn Fed /Jambon ibérique de gland 24€
D.O. Guijuelo 75% (100gr)

Iberian ham Acorn Fed / Jambon ibérique de gland 13€
D.O. Guijuelo 75% (50gr)

6 or 3 cheeses board to choose 14€ / 9€
6 ou 3 fromages à choisir

- Flor de nieve - Ripoll -
Pasteurized cow's milk / Lait de vache pasteurisé
- Mahón curado cups picat - DOP Maó-Menorca -
Pasteurized cow's milk / Lait de vache pasteurisé
- Valley D’or - Bourgogne, France-
Pasteurized cow's milk / Lait de vache pasteurisé
- Gouda Cabra Belegen - Holanda-
Pasteurized goat's milk / Lait de chèvre pasteurisé
- Gamoneu del Valle - DOP Gamoneu, Asturias-
Raw milk from cows, goats, and sheep /
Lait cru de vache, de chèvre et de brebis
- Beaufort primavera - DOP Beaufort, France-
Raw cow's milk / Lait de vache cru

Toasted thin bread with tomato and oil 2,5€
Pain fin grillé à la tomate et à l'huile

Grilled buckwheat bread 1,5€
Pain de sarrasin grillé

Contempo
Gastrobar