

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	

PIZZAS, PASTAS Y BURGUERS

PIZZES, PASTES I BURGUERS

PIZZAS / PIZZES	
Pizza Catalonia	17€
Pizza 4 quesos / formatges	16€
Pizza Margarita	15€
Pizza Pulled pork BBQ	17€

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€

QUESOS Y EMBUTIDOS

FORMATGES I EMBOTITS

Jamón Ibérico de Bellota / Pernil Ibèric de Gla	24€
D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (100gr.)	
D.O. Guijuelo 75% raça ibèrica (100gr.)	

Jamón Ibérico de Bellota / Pernil Ibèric de Gla	13€
D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (50gr.)	
D.O. Guijuelo 75% raça ibèrica (50gr.)	

Degustación de 6 o 3 quesos a escoger	14€ / 9€
Degustació de 6 o 3 formatges a escollir	

- De menor a mayor intensidad / De menys a més intensitat:
- Cañarejal - Valladolid
Leche cruda de oveja / Llet crua d'ovella
 - Petit nevat - Catalunya
Leche pasteurizada de cabra / Llet pasteuritzada de cabra
 - Mahón meloussa - DOP Mahón, Islas Baleares (España)
Leche cruda de vaca y 5% oveja / Llet crua de vaca i 5% ovella
 - Gamoneu Blanco Demues - DOP Gamoneu, Asturias (España)
Leche cruda de vaca, cabra y oveja
Llet crua de vaca, cabra i ovella
 - Gouda 36 meses - Gouda (Holanda)
Leche cruda de vaca / Llet crua de vaca
 - Comté AOC 24 meses - DOP Comté (Francia)
Leche cruda de vaca / Llet crua de vaca

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite	2,5€
Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli	

Pan de trigo sarraceno a la brasa	1,5€
Pa de blat sarraí a la brasa	

PLATILLOS / PLATETS

Ensaladilla Rusa 100% casera con ventresca	7€
Ensaladilla Russa 100% casolana amb ventresca	
Bomba de La Barceloneta. Bola de patata con carne y salsa salsa chile chipotle	7€
Bomba de La Barceloneta. Bola de patata amb carn i salsa salsa chile chipotle	
La Croqueta de jamón ibérico (unidad)	2,9€
La Croqueta de pernil ibèric (unitat)	
Patatas bravas	6€
Patates braves	
Bikini trufado con mozzarella, jamón y trufa	10€
Bikini trufat amb mozzarella, pernil i tòfona	
Mejillones a la brasa con toque picante (500gr)	7€
Musclos a la brasa amb toc picant (500gr)	
Berenjena ahumada. Con parmesano y crujiente de anacardos	9€
Albergínia fumada amb parmesà i cruixent d'anacards	
Gambas al ajillo	11€
Gambes amb allada	

ESPECIALIDADES DE CONTEMPO
ESPECIALITATS DE CONTEMPO

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

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	

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€
Pulled pork BBQ pizza / Pizza Pulled pork BBQ	17€

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	
SANDWICHES ET HAMBURGERS	
Club Sandwich	17€
Beef burger / Hamburger au boeuf	17€
Vegan burger / Hamburguer végétalienne	17€

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	

In ascending order of intensity:
Par ordre croissant d'intensité:

- Cañarejal - Valladolid (España)
Raw sheep's milk / *Lait cru de brebis*
- Petit nevat - Catalunya
Pasteurized goat's milk / *Lait de brebis pasteurisé*
- Mahón meloussa - DOP Mahón, Islas Baleares (España)
Raw cow's milk with 5% sheep's milk
Lait cru de vache avec 5 % de lait de brebis
- Gamoneu Blanco Demues - DOP Gamoneu, Asturias (España)
Raw milk from cows, goats, and sheep
Lait cru de vache, de chèvre et de brebis
- Gouda 36 meses - Gouda (Nederland)
Raw cow's milk / *Lait de vache cru*
- Comté AOC 24 meses - DOP Comté (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

DISHES / PLATS

Ensaladilla rusa 100% homemade with tuna belly / 100% fait maison avec ventrèche de thon	7€
"Bomba de la Barceloneta" A mashed potato ball with mince inside with chipotle chili sauce Boulette de pomme de terre avec viande à l'intérieur et sauce chili chipotle	7€
"La croqueta" (unit / unité) Iberian ham croquette / Croquette de jambon ibérique	2,9€
"Patatas bravas" Spicy potatoes / Pomme de terre épicées	6€
Truffled sandwich/ Sandwich truffé Truffled mozzarella and Iberian ham sandwich Sandwich croque-monsieur à la truffe et jambon ibérique	10€
Mussels / Moules (500gr) Cooked in our charcoal oven with a hint of spice Moules grille avec une touche épicée	7€
Smoked aubergine with parmesan and cashew crunch Aubergine fumée au parmesan et croquant de noix de cajou	9€
Garlic prawns / Cravettes à l'ail	11€

CONTEMPO SPECIALITIES / SPÉCIALISÉES CONTEMPO

Our homemade Caesar 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