

# ACONTRALUZ

## HORARIO / HORARI

De lunes a sábado / De dilluns a dissabte  
13.30-16.00 — 20.30-23.00  
Domingos / Diumenges 13.30-16.00

## RESERVAS / RESERVAS

932 03 06 58

## MÁS EN / MÉS A

www.acontraluz.com

## ¡SÍGUENOS! / SEGUEIX-NOS!

@acontraluzbcn  
#acontraluzbcn

## APERITIVOS / APERITIUS

Bikini de pato  
laqueado  
Bikini d'ànec  
lacet  
7,00€

🍷 Anchoas de l'Escala  
Anxoves de l'Escala  
8,00€

🍷 Jamón ibérico  
Pernil ibèric  
28,00€

Coca de cristal  
con tomate  
Coca de vidre  
amb tomàquet  
4,00€

Croquetas  
de jamón ibérico  
Croquetes  
de pernil ibèric  
9,00€

Pimientos del  
Padrón  
Pebrots del  
Padrón  
6,50€

🍷 Mejillones a la  
marinera  
Musclos a la  
marinera  
9,50€

## ENSALADAS Y ENTRANTES / AMANIDES I ENTRANTS

Salmorejo Acontraluz  
Salmorejo Acontraluz  
11,00€

Ajo blanco de piñones  
Ajo blanco de pinyons  
9,50€

🍷 Ensalada de tomate, ventresca, cebolla  
y alcaparrones  
Amanida de tomàquet, ventresca, ceba  
i alcaparrons  
16,00€

🍷 Esqueixada de bacalao  
Esqueixada de bacallà  
14,00€

Burrata de búfala Siciliana con quinoa  
negra, pistachos, rúcula y berros  
Burrata de búfala Siciliana amb quinoa  
negra, festucs, ruca i créixens  
18,00€

Ensalada de queso de cabra ecológico  
Amanida de formatge de cabra ecològic  
14,00€

🍷 Ceviche de lonja  
Ceviche de llotja  
18,00€

Yakisoba de gambas y verduras  
Yakisoba de gambes i verdures  
12,00€

🍷 Nuestro plato de verduras salteadas de  
temporada  
El nostre plat de verdures saltejades de  
temporada  
16,00€

## ARROZ Y PASTA / ARRÒS I PASTA

Arroz "del senyoret" marinero  
Arròs del senyoret mariner  
21,50€

Fideuà  
Fideuà  
18,00€

Pappardelle de tomate cassé y albahaca  
fresca  
Pappardelle de tomàquet cassé i  
alfàbrega fresca  
12,75€

Spaghetti con huevo y panceta  
(carbonara auténtica sin nata)  
Spaghetti amb ou i cansalada  
(carbonara autèntica sense nata)  
15,00€

Ravioli de trufa y fontina con tartufatto  
Ravioli de trufa i fontina amb  
tartufatto  
16,00€

## CARNES / CARNS

🍷 Nuestro clásico steak tartar de carne  
ecológica con patatas fritas  
y bouquet de ensalada  
El nostre clàssic steak tàrtar de carn  
ecològica amb patates fregides  
i bouquet d'amanida  
24,00€

Carpaccio de ternera con finas hierbas,  
parmesano, rúcula y piñones  
Carpaccio de vedella amb fines herbes,  
pomesà, ruca i pinyons  
20,00€

🍷 Solomillo de vaca vieja con ratatouille  
Filet de vaca vella amb ratatouille  
24,00€

Costillitas de conejo a la milanesa con  
patatas fritas  
Costelletes de conill a la milanesa amb  
patates fregides  
17,00€

🍷 Presa ibérica a la parrilla con patatas  
platillo y pimientos del piquillo  
Presa ibèrica a la graella amb patates  
fregides i pebrots del piquillo  
18,00€

Contramuslo de pollo ecológico teriyaki  
Contramuslo de pollastre ecològic  
teriyaki  
16,00€

Hamburguesa de ternera clásica de luxe  
con rúcula y parmesano acompañada de  
patatas fritas  
Hamburguesa de vedella clàssica de  
luxe amb ruca i pomesà acpanyada de  
patates fregides  
16,00€

## PESCADOS / PEIXOS

🍷 Pulpo con puré de chirivía y almendras  
Pop amb puré de xirivía i ametlles  
24,00€

🍷 Merluza al horno con patata panadera  
Lluç al forn amb patata panadera  
18,00€

Bacalao al pil pil  
Bacallà al pil pil  
25,00€

🍷 Salmón a baja temperatura con emulsión  
de mandarina y tamarindo  
Salmó a baixa temperatura amb emulsió  
de mandarina i tamarinde  
18,00€

Tartar de salmón  
Tàrtar de salmó  
17,00€

Tataki de atún  
Tataki de tonyina  
21,00€

🍷 Colitas de rape con hummus y algas  
Cuetes de rap amb humus i algues  
24,00€

🍷 Pescado de lonja a la plancha  
Peix de llotja a la planxa  
S/M

Nuestros productos son seleccionados  
estrictamente basándonos en la calidad  
y temporalidad. En nuestras recetas no  
hay productos ni procesos químicos,  
sólo técnicas de cocción artesanales  
y punteras. En muchos casos sin grasas  
saturadas, lácteos ni gluten. 🍷  
Los pescados siempre son salvajes  
y las carnes y verduras son ecológicas  
y de alta gama.

Els nostres productes son seleccionats  
estrictament basant-nos en la qualitat  
i temporalitat. A les nostres receptes no  
hi ha productes ni processos químics,  
només tècniques de cocció artesanal  
i punteres. A molts casos sense grasses  
saturades, làctics ni gluten. 🍷  
Els peixos sempre són salvatges i les  
carns i verdures són ecològiques  
i d'alta gamma.

10% IVA Incl.