

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

Pimientos del
padrón
Pebros del padrón
6,50€

Mejillones a la
marinera
Musculos a la
marinera
11,00€

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

Gorgonzola Strac-
chino con picos
Gorgonzola Strac-
chino amb “picos”
6,50€

Anchoas de l'Escala
Anxoves de l'Es-
cala
8,00€

Jamón 100%
ibérico
Pernil 100% ibèric
28,00€

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

ENSALADAS Y ENTRANTES / AMANIDES I ENTRANTS

Ensalada de queso de cabra del pirineo
con vinagreta de miso y frutos rojos
Amanida de formatge de cabra del
pirineu amb vinagreta de miso i fruits
vermells
15,00€

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

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

Verduras ecológicas al vapor con crema
de berenjena ahumada y anacardos
Verdures ecològiques al vapor amb crema
de albergínia fumada i anacards
16,00€

Salmorejo Acontraluz
Salmorejo Acontraluz
11,50€

Pizza negra con tomate, albahaca y
burrata
Pizza negra amb tomàquet, alfàbrega i
burrata
15,50€

Los huevos estrellados del BARBAS
Els ous estrellats del BARBES
16,50€

ARROZ Y PASTA / ARRÒS I PASTA

Arroz “del senyoret” marinero
Arròs del senyoret mariner
22,00€

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

Spaghetti vongole
Spaghetti vongole
16,50€

Ravioli de trufa y fontina con tartufatto
Ravioli de trufa i fontina amb
tartufatto
16,50€

Toda la pasta es artesana,
hecha en casa todos los días.
Tota la pasta es artesana,
feta a casa tots els dies.

CARNES / CARNS

Hamburguesa de ternera con salsa de
champiñones y patata panadera
Hamburguesa de vedella amb salsa de
xampinyons i patata panadera
16,00€

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€

Solomillo de vaca vieja con berenjenas
fritas y salsa Café de Tokyo
Filet de vaca vella amb alberginies
fregides i salsa Cafè de Tokyo
25,00€

Pluma ibérica de bellota con rúcula,
parmesano y tomate cherry
Ploma ibèrica de gla amb ruca, parmesà i
tomàquet cherry
17,00€

Tataki de solomillo de vaca vieja
marinado en tosazu, shimeshi y
cebollita japonesa
Tataki de filet de vaca vella marinat amb
tosazu, shimashi i ceba tendra japonesa
21,00€

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

PESCADOS / PEIXOS

Tronco de merluza al estilo Orio
Tronc de lluç a l'estil Orio
21,00€

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

Colita de rape con cogollos a la brasa y
pico de gallo
Cueta de rap amb cabdells a la brasa i
“pico de gallo”
22,00€

Bacalao confitado con pochas y ajo negro
Bacallà confitat amb “pochas” i all negre
25,00€

Carpaccio de gamba con ralladura de
lima y mayonesa de sus cabezas
Carpaccio de gamba amb ratlladura de
llima i maionesa dels seus caps
18,50€

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

Todos nuestros productos son selecciona-
dos estrictamente basándonos en la cali-
dad y temporalidad. En nuestras recetas
no hay productos ni procesos químicos,
sólo técnicas de cocción artesanales y
punteras.

Los pescados siempre son salvajes y las
carnes y verduras son ecológicas y de
alta gama.

Estos platos además, no contienen
grasas saturadas, lácteos ni gluten.

Tots els nostres productes son selecciona-
ats estrictament basant-nos en la quali-
tat i temporalitat. A les nostres receptes
no hi ha productes ni processos químics,
només tècniques de cocció artesanals i
punteres.

Els peixos sempre són salvatges i les
carns i verdures són ecològiques i d'alta
gamma.

Aquests plats a mes a mes, no conte-
nen grasses saturades, làctics ni gluten.

10% IVA Incl.