

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 lacat
7,50€

Edamame a la
trufa
Edamame a la
tòfona
7,50€

Alcachofas fritas
Carxofes fregides
8,00€

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

Gorgonzola Strac-
chino con picos
Gorgonzola Strac-
chino amb "picos"
6,50€

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€

ENSALADAS Y ENTRANTES / AMANIDES I ENTRANTS

Sopa de pesca
Sopa de pesca
16,00€

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€

Ensalada de algas con pescado fresco del
día
Amanida d'algues amb peix fresc del dia
16,50€

Ceviche de lonja
Ceviche de llotja
18,00€

Yakisoba de gambas y verduras
Yakisoba de gambes i verdures
13,00€

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
21,50€

Arroz de trufa y ceps sin tropezones
Arròs de tòfona i ceps sense trossets
22,00€

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

Penne Amatriciana
Penne Amatriciana
15,00€

Pappardelle con ceps
Pappardelle amb ceps
16,50€

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

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

CARNES / CARNS

Pollo de corral teriyaki con puré de
castaña y bouquet de hierbas aromáticas
Pollastre de corral teriyaki amb puré de
castanya i bouquet d'herbes aromàtiques
16,00€

Hamburguesa de ternera con salsa de
champiñones y patatas fritas
Hamburguesa de vedella amb salsa de
xampinyons i patates fregides
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 Café de Tokyo
24,00€

Pluma ibérica con pimiento verde asado
Ploma ibèrica amb pebrot verd escalivat
19,00€

Tataki de solomillo de vaca vieja
marinado en tosazu, shimeshi y cebolleta
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

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

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

Guisadito de pescado fresco con ceps y
algas
Guisadet de peix fresc amb ceps i algues
18,00€

Rape gallego al curry verde (thai)
Rap gallec al curri verd (thai)
22,00€

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

Tataki de atún
Tataki de tonyina
21,00€

Tartar de salmón
Tàrtar de salmó
17,00€

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.