



Soups & Salads

Seafood and Prawn Soup

Sopa de mariscos con langostinos

Ensalada Asturiana – Mixed greens with Cabrales blue cheese, raspberry vinaigrette, serrano ham, pistachios and cherry tomatoes - Ensalada verde con queso azul

Cabrales, vinagreta de frambuesa, jamón serrano, pistaches y jitomate



Tapas Hot - Calientes

Chicken Croquettes - Croquetas de pollo

Sizzling Garlic Shrimp - Gambas al ajillo

Pork Tenderloin Brochette - Pincho moruno



Tapas Cold - Frías

Spanish Tortilla - Tortilla española

Garlic Potato Salad - Patatas alioli

Cured Ham - Jamón serrano

Special Tapas - Tapas especiales

Paella Valenciana – Saffron rice with shrimp, fresh fish, mussels, calamari, chicken, pork and Spanish sausage, cooked in seafood stock with sweet peppers and peas

Arroz, camarones, pescado fresco, mejillones, calamar, pollo, puerco y chorizo, cocinados en caldo de mariscos, sazonado con azafrán

Beef Short Rib – With roasted garlic mashed potatoes and green peas - Costilla de res cargada sin hueso, servida con puré de papa, ajo rostizado y chícharos

Beef Tenderloin with Wild Mushrooms

Solomillo con setas

Fresh Local Red Snapper Filet - With sauteed baby spinach and saffron cream sauce

Filete de huachinango fresco con espinacas baby salteadas y salsa cremosa de azafrán.



Desserts

Chocolate-covered Profiterols

Profiteroles de chocolate

Crème Brûlée - Crema catalana

Homemade Ice Cream - Helado casero



Ideal for sharing as a couple or with friends, appetizer-sized servings of Spanish flavors are prepared with the highest quality local ingredients and a bird's-eye view of the town and bay. Sea breezes refresh the charmingly casual terrace. Owner, European-trained chef Bill Carballo from Emilio's Tapas and Café Ibérico restaurants in Chicago makes sure every guest leaves this homey spot happy by delivering good-sized portions of topnotch food at reasonable prices. Trying two or three tapas per person is a delicious adventure – grilled vegetables with caramelized red onions, raspberry vinaigrette and balsamic reduction, grilled garlic mushrooms and sizzling shrimp in olive oil with spicy pepper possibilities. Keeping things current are daily specials like Paella Valenciana or Three-Cheese Eggplant. Every tapa here is out of this world as are the salads and succulent desserts like the chocolate-covered profiteroles and the homemade ice cream.



Con una vista panorámica de la ciudad y de la bahía, resulta un lugar ideal para compartir con tu pareja o amigos las tradicionales tapas españolas preparadas con la mejor calidad de ingredientes locales. En el ambiente casual de la terraza se disfruta de la brisa marina. El propietario, el chef con formación europea Bill Carballo, de los restaurantes Emilio's Tapas y Café Ibérico en Chicago, se cerciora que todo cliente quede satisfecho en este restaurante familiar, proporcionando platillos bien servidos a precios razonables. Con dos o tres tapas por persona se podrá disfrutar de una auténtica aventura culinaria – verduras asadas con cebolla caramelizada, vinagreta de frambuesa y reducción balsámica, champiñones al ajillo y camarones salteados en aceite de oliva con posibilidades de sazón picante. Siempre actualizados, tienen platillos especiales del día como paella valenciana o berenjena tres quesos. En realidad, aquí todas las tapas son exquisitas, al igual que las ensaladas y los suculentos postres como son los profiteroles de chocolate y el helado casero.

MATAMOROS & 31 DE OCTUBRE, EL CENTRO • RESERVATIONS (322) 223-0831
WWW.BARCELONATAPAS.NET • OPEN FOR LUNCH AND DINNER NOON - 11:30 PM
AMERICAN EXPRESS AND TRAVELERS CHECKS ACCEPTED

**Virtual Vallarta 2010
Readers' Choice Winner:
Best Tapas**

