



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 - Frias

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

Red Lobster from Baja California

Langosta de Baja California

Beef Tenderloin with Wild Mushrooms

Solomillo con setas

Fish of the Day - Pescado del día

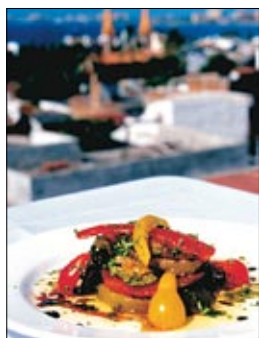
Desserts

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 terraces. For seven years, owners European-trained chef Bill Carballo from Emilio's Tapas and Café Ibérico restaurants in Chicago and his wife, Yesenia, a Vallarta native, have ensured every guest leaves this homey spot happy by delivering good-sized portions of top-notch 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 grilled scallops and Portobello and shitake mushrooms in two exquisitely creamy sauces. Actually, every sauce here is out of this world, as is the full-bodied clam chowder and fried banana in hot caramel sauce with 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 las terrazas se disfruta de la brisa marina. Desde hace siete años, los propietarios, el chef con formación europea Bill Carballo, de los restaurantes Emilio's Tapas y Café Ibérico en Chicago y su esposa vallartense Yesenia, se cercioran que todo cliente quede satisfecho en este restaurante hogareño, proporcionando platillos bien servidos a precios razonables. Con dos o tres tapas por persona 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 activos, hay platillos del día como callos asados, o setas Portobello u orientales en dos deliciosas salsas cremosas. En realidad, aquí todas las salsas son exquisitas, como también lo son la crema de almejas o los plátanos fritos en salsa de caramelo caliente con nieve.

MATAMOROS & 31 DE OCTUBRE, EL CENTRO • RESERVATIONS (322) 222-0510
WWW.BARCELONATAPAS.NET • OPEN FOR LUNCH AND DINNER NOON - 11:30 PM
AMERICAN EXPRESS AND TRAVELERS CHECKS ACCEPTED