

**VINS NEGRES VINOS TINTOS****AFRUITAT I LLAMINER AFRUTADO Y GOLOSO**

Vi del Mas, Celler Comunica,  
Montsant, Catalunya, Orgànic 22,00€  
Garnatxa, Syrah

Equilibrista, Catalunya 33,00€  
Syrah, Cariñena, Garnatxa

Bellmunt, Mas d'en Gil, Priorat, Orgànic 32,00€  
Garnatxa

Pétalos de Bierzo, Palacios, Bierzo 34,00€  
Mencia

**AMB CARÀCTER CON CARÁCTER**

Toc de Solergibert, Pla de Bages 20,00€  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Los Cantos, Torremilanos, Rib. del Duero, Orgànic 26,00€  
Tempranillo

Formiga de Vellut, Priorat, Orgànic 32,00€  
Garnatxa, Carinyena, Syrah

Dido, La Universal, Montsant, Orgànic 32,00€  
Garnatxa, Syrah Merlot, Cabernet

Muga Crianza, Rioja 39,00€  
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Martinet Bru, Mas Martinet, Priorat - Orgànic 43,00€  
Garnatxa, Cariñena, Syrah, Cabernet

Emilio Moro, Ribera del Duero 43,00€  
Tinto Fino

**POTENT POTENTE**

Marqués de Riscal Reserva, Rioja 34,00€  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Abadía Retuerta Sel. Especial, VT de Castilla y León 39,00€  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero 59,00€  
Tinto Fino

Muga Selección Especial, Rioja 62,00€  
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

Clos Galena, Priorat - Orgànic 69,00€  
Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon

Roda I, Rioja 69,00€  
Tempranillo

Clos Martinet, Mas Martinet, Priorat - Orgànic 105,00€  
Garnatxa negra, Carinyena, Syrah, Cabernet

**VINS ROSATS VINOS ROSADOS****LA NOSTRA SELECCIÓ NUESTRA SELECCIÓN**

Chivite Rosado, Navarra 19,00€  
Garnacha

Torelló "Rosa d'abril", Penedès - Orgànic 24,00€  
Macabeu, Malvasia, Syrah

M de Minuty Rosé, Côtes de Provence 39,00€  
Garnatxa, Cinsault, Syrah

Confidentielle Rosé, S. André de Figuières - Orgànic 59,00€  
Mourvèdre, Cinsault, Garnatxa

PA I COBERT: 1,60 €  
PREUS IVA INCLÒS

Cuina non-stop des de les 12 del migdia. Dinars. Sopars. Tea time. Afterwork. Cocktails. De dilluns a divendres (dies laborables) oferim un menú de migdia que canviem cada setmana. Després de La Plassohla poden visitar el nostre Vistro 49 Wine Bar (ubicat en aquest mateix edifici, cinc metres ens separen) i degustar una copa seguint, si ho desitgen, les recomanacions del nostre sommelier.

*la pllassohla*  
CAFE TAPAS RESTAURANT

**VINS BLANCS VINOS BLANCOS****LLEUGER I FRESC LIGERO Y FRESCO**

K-Naia, Bodega Naia, Rueda 19,00€  
Verdejo

Marta Cibalina, Federico Lucendo,  
Castilla La Mancha, Organic 22,00€  
Viognier, Chardonnay

Bouquet d'Alella, Alella, Catalunya, Orgànic 24,00€  
Pansa blanca, Garnatxa blanca

Auzells, Bodegas Tomàs Cusiné, Costers del Segre 27,00€  
Macabeu, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño

Eòlic, Àrid vins, Penedès - Orgànic 29,00€  
Sauvignon blanc

Mar de Envero, Rías Baixas 32,00€  
Albariño

Can Credo, Celler Credo, Penedès - Orgànic 36,00€  
Xarel·lo

Fransola, Torres, Penedès 45,00€  
Sauvignon blanc

**COMPLEX I AMB COS COMPLEJO Y CON CUERPO**

Gran Crisalys, Torelló, Penedès - Orgànic 26,00€  
Xarel·lo, Chardonnay

Blanc d'Orto, Orto Vins, Montsant - Orgànic 31,00€  
Garnatxa blanca

Artigas, Mas Alta, Priorat 48,00€  
Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez

Milmanda, Torres, Conca de Barberà 95,00€  
Chardonnay

**CAVA & CHAMPAGNE BOMBOLLES BURBUJAS****BOMBOLLES D'AQUÍ BURBUJAS DE AQUÍ**

Rimarts - Orgànic 24,00€  
Macabeu, Parellada, Xarel·lo

Raventós i Blanc "De Nit" Rosado - Orgànic 32,00€  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell

Recaredo, Terrers - Orgànic 46,00€  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Gran Torelló 2009 56,00€  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada

**BOMBOLLES D'ALLÀ BURBUJAS DE ALLÀ**

Mumm Cordon Rouge 64,00€  
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mumm Rosé 86,00€  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru 135,00€  
Chardonnay

Dom Perignon 2009 282,00€  
Chardonnay, Pinot Noir

PAN Y CUBIERTO: 1,60 €  
PRECIOS IVA INCLUIDO

Cocina non-stop desde las 12 del mediodía. Almuerzos. Cenas. Tea time. Afterwork. Cocktails. De lunes a viernes (días laborables) ofrecemos un menú de mediodía que cambiamos cada semana. Tras La Plassohla pueden visitar nuestro Vistro 49 Wine Bar (ubicado en este mismo edificio, cinco metros nos separan) y degustar una copa siguiendo, si lo desean, las recomendaciones de nuestro sommelier.

# la pllassohla

CAFE TAPAS RESTAURANT

## BENVINGUTS

La nostra **cuina** és **global**, reflex de diferents tradicions i cultures, a més de la nostra, en la qual els productes de temporada són protagonistes. És el nostre **desig** que **viatgin** amb nosaltres i descobreixin, a través d'aquestes **tapes** i platets que els presentem, matisos i notes que els diverteixin i, alhora, sorprenguin. Un **viatge** de **textures** i **sabors** que comença ara.

Gràcies per la seva visita.

## BIENVENIDOS

Nuestra **cocina** es **global**, reflejo de diferentes tradiciones y culturas, además de la nuestra, en la que los productos de temporada son protagonistas. Es nuestro **deseo** que **viajen** con nosotros y descubran, a través de estas **tapas** y platillos que les presentamos, matices y notas que les diviertan y, a la vez, sorprendan. Un **viaje** de **texturas** y **sabores** que empieza ahora.

Gracias por su visita.



#laplassohla



la\_pllassohla

Via Laietana, 49 - 08003 Barcelona - www.laplassohla.com

Anxoves i seitons amb pa amb tomàquet (6 u.) Anchoas y boquerones con pan con tomate (6 uds.)	12,00€
Assortiment de formatges artesans amb torrades i codony Surtido de quesos artesanos con tostas y membrillo	12,00€
Salmó Suke amb alvocat i gingebre Salmón Suke con aguacate y jengibre	8,00€
Ensaladilla de la casa Ensaladilla de la casa	7,00€
Cabdells a l'estil Cèsar Cogollos al estilo César	10,50€
Amanida de burrata Ensalada de burrata	11,00€
Tàrtar de tonyina Tartar de atún	12,50€
Ceviche de llagostins i blat de moro Ceviche de langostinos y maíz	11,00€
Ostres al natural o amb salses (3 u.) Ostras al natural o en salsas (3 uds.)	12,00€
Pa de vidre amb tomàquet Pan de cristal con tomate	4,75€
Pernil de gla amb pa amb tomàquet (95 g) Jamón de bellota con pan con tomate (95 g)	29,50€

## FREDS FRÍOS



## DE LA MAR



## DEL MAR

Bacallà a la catalana amb chutney de mango amb praliné salat Bacalao a la catalana con chutney de mango con praliné salado	13,50€
Vieires amb cremós de carbassa, vel de papada curada i carxofes Vieras con cremoso de calabaza, velo de papada curada y alcachofas	14,50€
Rajada a la brasa perfumada amb llimona, escuma de patata i envinagrats Raya a la brasa perfumada con limón, espuma de patata y encurtidos	12,50€
Musclos a la marinera Mejillones a la marinera	9,50€

Steak tartare i patata palla Steak tartare y patata paja	14,50€
Garrí Hanoi Cochinillo Hanoi	15,00€
Entrecot madurat (250 g) Café de Paris Entrecot madurado (250 g) Café de Paris	23,50€
Hamburguesa de vedella gallega (180 g) Hamburguesa de ternera gallega (180 g)	22,00€
Pit de vedella cuit a baixa temperatura amb el seu suc, moniatos i panotxes Pecho de ternera cocido a baja temperatura con su jugo, boniatos y mazorcas	15,50€

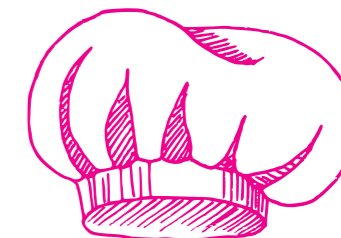
## CARNS CARNES



Algun ingredient podria canviar segons temporada. Si vostè és al·lèrgic a un o més dels productes següents, si us plau comuniqui-ho al nostre personal: cereals, ous, làctics, peixos, mol·luscs, crustacis, cacauets, soja, fruita seca, sèsam, api, mostassa, tramusos, sulfits.

Algunos ingredientes pueden cambiar según temporada. Si es usted alérgico a uno o más de los siguientes productos, por favor comuníquese a nuestro personal: cereales, huevos, lácteos, pescados, moluscos, crustáceos, cacahuets, soja, frutos secos, sésamo, apio, mostaza, altramuces, sulfitos.

Bikini de pernil ibèric i formatge amb patates fregides Bikini de jamón ibérico y queso con patatas fritas	9,50€
Porro confitat a la brasa amb cafè, mató i avellanes Puerro confitado a la brasa con café, queso mató y avellanas	9,50€
Sopa de ceba gratinada Sopa de cebolla gratinada	10,00€
Tagliatelle "Cipriani" amb tòfona negra i parmesà Tagliatelle "Cipriani" con trufa negra y parmesano	13,00€
Arròs melós d'ànec amb bolets Arroz meloso de pato con setas	15,00€
Arròs socarrat d'escamarlans i la seva emulsió Arroz "socarrat" de cigalas y su emulsión	17,50€
Truita "a la minute" de bacallà amb el seu cruixent i allioli de mel Tortilla "a la minute" de bacalao con su crujiente y alioli de miel	11,00€
Quesadillas de "scamorza" embarrades amb frijoles i xoriço (2 u.) Quesadillas de "scamorza" embarradas con frijoles y chorizo (2 uds.)	11,50€



## NUESTRAS SUGERENCIAS

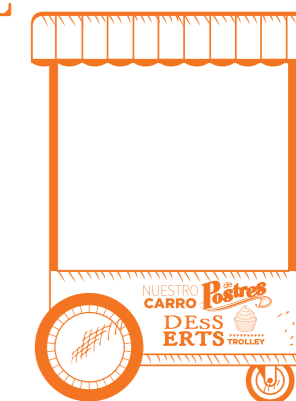
# ELS NOSTRES SUGGERIMENTS

## FREGITS FRITOS



Croquetes de pernil (3 u.) Croquetas de jamón (3 uds.)	7,00€
Croquetes de gambes (3 u.) Croquetas de gambas (3 uds.)	8,00€
Crestes de carn i formatge amb choclo (4 u.) Empanadillas de carne y de queso con choclo (4 uds.)	10,00€
Llobarro fregit adobat amb la seva espina, tomàquets i maionesa cítrica Lubina frita en adobo con su espina, tomates y mayonesa cítrica	14,00€
Patates braves Patatas bravas	7,00€

## NUESTRO · EL NOSTRE CARRO DE POSTRES OUR TROLLEY DESSERTS



Els presentem els vins especialment seleccionats pel nostre sommelier entre els que ha inclòs vins ecològics i de bodegues poc conegudes que produeixen vins que són petites joies. També hi ha una representació de reconeguts vins, caves i champagnes.

Les presentamos los vinos especialmente seleccionados por nuestro sommelier entre los que ha incluido varios vinos ecológicos y de bodegas poco conocidas que producen caldos que son pequeñas joyas. También encontrarán una representación de reputados vinos, cavas y champagnes.

### ESCUMOSOS ESPUMOSOS

Cava Brut Nature Rimarts - Orgànic • Xarel·lo, Macabeu, Parellada	6,00€
Cava Brut Rosé de Nit - Orgànic • Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell	8,00€
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut • Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	10,00€

### VI ROSAT VINO ROSADO

Torelló "Rosa d'abril" - Penedès, Catalunya - Orgànic • Macabeu, Malvasia, Syrah	6,00€
--	-------

### VI DOLÇ VINO DULCE

MR, Telmo Rodríguez - Málaga, Andalucía • Moscatel	5,00€
Dolç Mataró, Alta Alella - Catalunya - Orgànic • Monastrell	6,00€

### VI BLANC VINO BLANCO

Bouquet d'Alella - Alella, Catalunya - Orgànic • Pansa blanca, Garnatxa	5,00€
Marta Cibelina - Castilla La Mancha - Organic • Viognier, Chardonnay	5,00€
Gran Crysalis, Torelló - Penedès, Catalunya - Orgànic	6,00€
Xarel·lo, Chardonnay amb criança en barrica / con crianza en barrica	

### VI NEGRE VINO TINTO

Toc de Solergibert - Pla de Bages, Catalunya	5,00€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon	
Vi del Mas - Montsant, Catalunya - Orgànic	5,00€
Garnatxa, Syrah	
Los Cantos, Torremilanos - Ribera del Duero, Castilla y León - Orgànic	6,00€
Tempranillo	

## A COPES A COPAS

