

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

Vi del Mas, Celler Comunica,
Montsant, Catalunya, Orgànic
Garnatxa, Syrah 22,65€

Equilibrista, Catalunya
Syrah, Cariñena, Garnatxa 33,95€

Bellmunt, Mas d'en Gil, Priorat, Orgànic
Garnatxa 32,95€

Pétalos de Bierzo, Palacios, Bierzo
Mencia 35,00€

AMB CARÀCTER CON CARÁCTER

Toc de Solergibert, Pla de Bages
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 20,60€

Los Cantos, Torremilanos, Rib. del Duero, Orgànic
Tempranillo 26,80€

Formiga de Vellut, Priorat, Orgànic
Garnatxa, Carinyena, Syrah 32,95€

Dido, La Universal, Montsant, Orgànic
Garnatxa, Syrah Merlot, Cabernet 32,95€

Muga Crianza, Rioja
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo 40,15€

Martinet Bru, Mas Martinet, Priorat - Orgànic
Garnatxa, Cariñena, Syrah, Cabernet 44,30€

Emilio Moro, Ribera del Duero
Tinto Fino 44,30€

POTENT POTENTE

Marqués de Riscal Reserva, Rioja
Tempranillo, Graciano, Mazuelo 35,00€

Abadía Retuerta Sel. Especial, VT de Castilla y León
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah 40,15€

Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero
Tinto Fino 61,00€

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

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

Roda I, Rioja
Tempranillo 69,00€

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

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

Chivite Rosado, Navarra
Garnacha 19,55€

Torelló "Rosa d'abril", Penedès - Orgànic
Macabeu, Malvasia, Syrah 24,70€

M de Minuty Rosé, Côtes de Provence
Garnatxa, Cinsault, Syrah 40,15€

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

PA I COBERT: 1,90 €**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 plassohla
CAFE TAPAS RESTAURANT

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

K-Naia, Bodega Naia, Rueda
Verdejo 19,55€

Marta Cibelina, Federico Lucendo,
Castilla La Mancha, Organic 22,65€
Viognier, Chardonnay

Bouquet d'Alella, Alella, Catalunya, Orgànic
Pansa blanca, Garnatxa blanca 24,70€

Auzells, Bodegas Tomàs Cusiné, Costers del Segre
Macabeu, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño 27,80€

Eòlic, Àrid vins, Penedès - Orgànic
Sauvignon blanc 29,85€

Pazo Señorans, Rías Baixas
Albariño 32,95€

Can Credo, Celler Credo, Penedès - Orgànic
Xarel-lo 37,10€

Fransola, Torres, Penedès
Sauvignon blanc 46,35€

COMPLEX I AMB COS COMPLEJO Y CON CUERPO

Gran Crisalys, Torelló, Penedès - Orgànic
Xarel-lo, Chardonnay 26,80€

Blanc d'Orto, Orto Vins, Montsant - Orgànic
Garnatxa blanca 31,95€

Artigas, Mas Alta, Priorat
Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez 49,45€

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

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

Rimarts - Orgànic
Macabeu, Parellada, Xarel-lo 24,70€

Raventós i Blanc "De Nit" Rosado - Orgànic
Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Monastrell 32,95€

Recaredo, Terrers - Orgànic
Xarel-lo, Macabeu, Parellada 47,40€

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

BOMBOLLES D'ALLÀ BURBUJAS DE ALLÀ

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

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

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

Dom Perignon 2009
Chardonnay, Pinot Noir 282,00€

PAN Y CUBIERTO: 1,90 €**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 plassohla

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_plassohla

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.)	12,35€
Assortiment de formatges artesans amb torrades i mermelada de tomàquet Surtido de quesos artesanos con tostas y mermelada de tomate	13,00€
Salmó Suke amb alvocat i gíngebre Salmón Suke con aguacate y jengibre	9,50€
Ensaladilla de la casa Ensaladilla de la casa	8,00€
Cabdells a l'estil Cèsar Cogollos al estilo César	13,50€
Amanida de burrata i 4 tomàquets Ensalada de burrata y 4 tomates	13,50€
Tàrtar de tonyina Tartar de atún	14,00€
Ceviche de llagostins i blat de moro Ceviche de langostinos y maíz	14,00€
Ostres al natural o amb salses (3 u.) Ostras al natural o en salsas (3 uds.)	12,35€
Pa de vidre amb tomàquet Pan de cristal con tomate	4,90€
Pernil de gla amb pa amb tomàquet (95 g) Jamón de bellota con pan con tomate (95 g)	30,40€
Gaspatxo de tomàquet i préssec amb bonítol marinat i roques de Idiazábal Gazpacho de tomate y melocotón con bonito marinado y rocas de idiazábal	12,00€

FREDS FRÍOS



DE LA MAR



DEL MAR

Bacallà a la catalana amb chutney de mango i praliné salat Bacalao a la catalana con chutney de mango y praliné salado	13,90€
Vieires amb parmentier de patata violeta i el seu cruixent, miso i pinya rostida Vieiras con parmentier de patata violeta, y su crujiente, miso y piña asada	17,00€
Calamar amb salsa de la seva tinta a la brasa, celeri i confitats Calamar con salsa de su tinta a la brasa, celeri y encurtidos	16,00€
Musclos a la marinera Mejillones a la marinera	11,00€

Steak tartare amb patata palla Steak tartare con patata paja	15,50€
Garrí Hanoi Cochinillo Hanoi	18,50€
Entrecot madurat (250 g) Café de Paris Entrecot madurado (250 g) Café de Paris	24,20€
Hamburguesa de vedella angus (200 g) Hamburguesa de ternera angus (200 g)	22,00€
Espatlla de xai a baixa temperatura, hummus i xips d'albergínia Paletilla de cordero a baja temperatura, hummus y chips de berenjena	18,00€

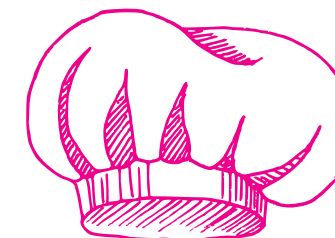
CARNS CARNES



Algun ingrediente podría cambiar según temporada. Si usted es alérgico a uno o más de los siguientes productos, por favor comuníquese a nuestro personal: cereales, ous, làctics, peixos, mol·luscs, crustacis, cacauets, soja, fruita seca, sèsam, api, mostassa, tramusos, sulfits. Servei a la terrassa, suplement del 10%.

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. Servicio en la terraza, suplemento del 10%.

Bikini de pernil ibèric i formatge amb patates fregides Bikini de jamón ibérico y queso con patatas fritas	9,80€
Albergínia amb sobrasada i formatge blau Berenjena con sobrasada y queso azul	11,00€
Flamencuchen a la mexicana Flamencuchen a la mexicana	14,50€
Tagliatelle "Cipriani" amb tòfona negra i parmesà Tagliatelle "Cipriani" con trufa negra y parmesano	13,40€
Arròs socarrat d'escamarlans i la seva emulsió Arroz "socarrat" de cigalas y su emulsión	18,05€
Truita "a la minute" amb botifarra negra i allioli de mel Tortilla "a la minute" con butifarra negra y alioli de miel	12,35€
Quesadillas de "scamorza" embarrades amb frijoles i xoriçó (3 u.) Quesadillas de "scamorza" embarrades con frijoles y chorizo (3 uds.)	15,00€



NUESTRAS SUGERENCIAS

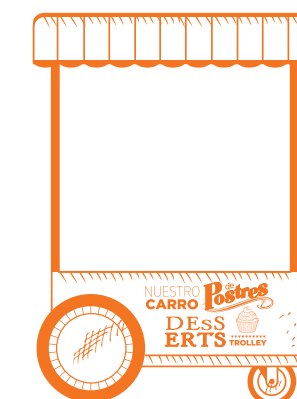
ELS NOSTRES SUGGERIMENTS

FREGITS FRITOS



Croquetes de pernil (3 u.) Croquetas de jamón (3 uds.)	7,20€
Croquetes de gambes (3 u.) Croquetas de gambas (3 uds.)	8,25€
Crestes de carn i formatge amb choclo (4 u.) Empanadillas de carne y de queso con choclo (4 uds.)	10,30€
Patates braves Patatas bravas	7,20€
Fish N'Chips de bacallà Fish N'Chips de bacalao	12,50€
Gambes cruixents amb maionesa cítrica (5 u.) Gambas crujientes con mayonesa cítrica (5 uds.)	17,50€

NUESTRO EL NOSTRE CARRO DE POSTRES



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	6,20€
Cava Brut Rosé de Nit - Orgànic • Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell	8,25€
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut • Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	10,30€

VI ROSAT VINO ROSADO

Torelló "Rosa d'abril" - Penedès, Catalunya - Orgànic • Macabeu, Malvasia, Syrah	6,20€
----------------------------------------------------------------------------------	-------

VI DOLÇ VINO DULCE

MR, Telmo Rodríguez - Málaga, Andalucía • Moscatel	5,15€
Dolç Mataró, Alta Alella - Catalunya - Orgànic • Monastrell	6,20€

VI BLANC VINO BLANCO

Bouquet d'Alella - Alella, Catalunya - Orgànic • Pansa blanca, Garnatxa	5,15€
Marta Cibelina - Castilla La Mancha - Organic • Viognier, Chardonnay	5,15€
Gran Crysalis, Torelló - Penedès, Catalunya - Orgànic	6,20€
Xarel·lo, Chardonnay amb criaça en barrica / con crianza en barrica	

VI NEGRE VINO TINTO

Toc de Solergibert - Pla de Bages, Catalunya	5,15€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon	
Vi del Mas - Montsant, Catalunya - Orgànic	5,15€
Garnatxa, Syrah	
Los Cantos, Torremilanos - Ribera del Duero, Castilla y León - Orgànic	6,20€
Tempranillo	

A COPES A COPAS

