

LES
BAR
QUES
RESTAURANT



Pai i Salses

PAN Y SALSAS • PAIN ET SAUCES
BREAD AND SAUCES



IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / TVA COMPRISE / VAT INCLUDED

CARTA D'AL·LÈRGENS CARTA DE ALÉRGENOS LISTE D'ALLERGÈNES LIST OF FOOD ALLERGENS

-  **TRAMÚS** / ALTRAMUZ / LUPINE / LUPIN
-  **API** / APIO / CELERY / CÉLERI
-  **CACAUETS** / CACAHUETES / PEANUTS / CACAHUÈTES
-  **CONTÉ GLUTEN** / CONTIENE GLUTEN / CONTAINS GLUTEN / CONTIENT DU GLUTEN
-  **CRUSTACIS** / CRUSTACÉOS / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS

-  **FRUITA SECA** / FRUTOS SECOS / DRIED FRUITS AND NUTS / FRUITS SECS
-  **OUS** / HUEVOS / EGGS / ŒUFS
-  **LÀCTICS** / LÂCTEOS / MILKS / LACTÉS
-  **MOLLUSCS** / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES
-  **MOSTASSA** / MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE
-  **PEIXOS** / PESCADOS / FISHES / POISSONS
-  **GRANS DE SÈSAM** / GRANOS DE SÉSAMO / SESAME SEEDS / GRAINS DE SÉSAME
-  **SOIA** / SOJA / SOYA / SOJA
-  **DIÒXID DE SOFRE I SULFITS** / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / DIOXYDE SOUFRE



Benvolguts clients, els informem que aquest restaurant donarà per finalitzat el servei a les 00:00 h pensant en el bé de tots, dels nostres veïns i del nostre personal amb motiu de conciliar la seva vida laboral amb la familiar.

Ajudi'ns a dignificar la nostra feina. Moltes gràcies per la seva comprensió.

Apreciados clientes, les informamos que este restaurante dará por finalizado el servicio a las 00:00 h pensando en el bien de todos, de nuestros vecinos y de nuestro personal con motivo de conciliar su vida laboral con la familiar.

Ayúdenos a dignificar nuestro trabajo. Muchas gracias por su comprensión.

Chers clients, nous vous informons que ce restaurant terminera son service à 00:00 h en pensant au bien de tous, de nos voisins et de notre personnel afin de concilier vie professionnelle et vie familiale.

Aidez-nous à rendre digne notre travail. Merci pour votre compréhension.

Dear customers, we inform you that this restaurant will finish the service at 00:00 h thinking about the well being of everyone, our neighbours, and the staff, to reconcile their working and family life.

Please join us in dignifying our work. Thank you very much for your understanding.



Entrants

ENTRANTES • ENTRÉES • STARTERS



AMANIDA MIXTA
ENSALADA VERDE
SALADE VERTE
GREEN SALAD

7.90€



AMANIDA TROPICAL
ENSALADA TROPICAL
SALADE TROPICALE
TROPICAL SALAD

13.90€



BACALLÀ AMB ROMESCO I ESCAROLA
BACALAO CON "ROMESCO" Y ESCAROLA
MOURE À LA SAUCE ROMESCO ET SCAROLE
COD WITH ROMESCO SAUCE AND ESCAROLE

15.90€



ESQUEIXADA DE BACALLÀ
ESQUEIXADA DE BACALAO
"ESQUEIXADA" DE MORUE
"ESQUEIXADA" SALT COLD SALAD

14.90€



AMANIDA CÈSAR
ENSALADA CÈSAR
SALADE CÈSAR
CAESAR SALAD



13.90€

**AMANIDA DE FORMATGE
DE CABRA I BACÓ**
ENSALADA DE QUESO
DE CABRA Y BEICON
SALADE DE FROMAGE
DE CHÈVRE ET BACON
AT CHEESE AND BACON SALAD



13.90€

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB VENTRESCA DE TONYINA
TIMBAL DE ESCALIVADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TIMBALE "D'ESDCALIVADA" AVECVENTRE DE THON
TIMBALE OF "ESCALIVADA" WITH TUNA BELLY

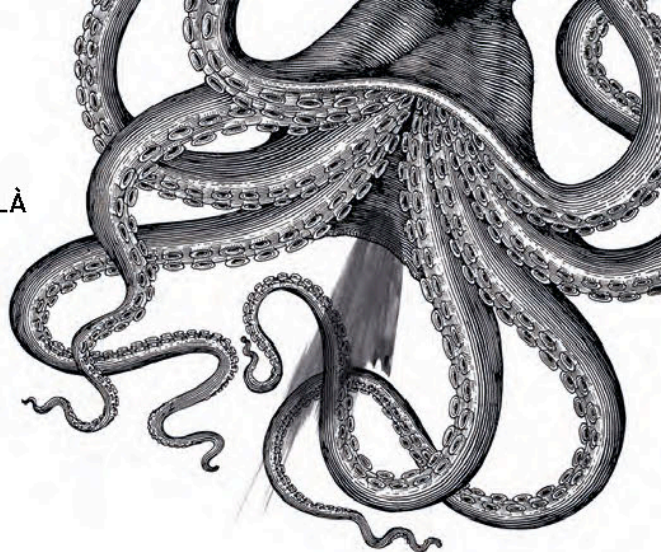


14.90€



15.90€

CARPACCIO DE BACALLÀ
 CARPACCIÓ DE BACALAO
 CARPACCIO DE MORUE
 COD CARPACCIO



16.90€

CARPACCIO DE POP
 CARPACCIÓ DE PULPO
 CARPACCIO DE POULPE
 OCTOPUS CARPACCIO



14.90€

TOMÀQUET I ALVOCAT
 TOMATE Y AGUACATE
 TOMATE ET AVOCAT
 TOMATO AND AVOCADO



12.90€

SOPA DE PEIX
 SOPA DE PESCADO
 SOUPE DE POISSON
 FISH SOUP



18.90€

TÀRTAR DE SALMÓ
 TARTAR DE SALMÓN
 TARTARE DE SAUMON
 SALMON TARTAR



13.90€

MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC
 MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO
 MELON AU JAMBON IBÉRIQUE
 MELON WITH IBERIAN CURED HAM



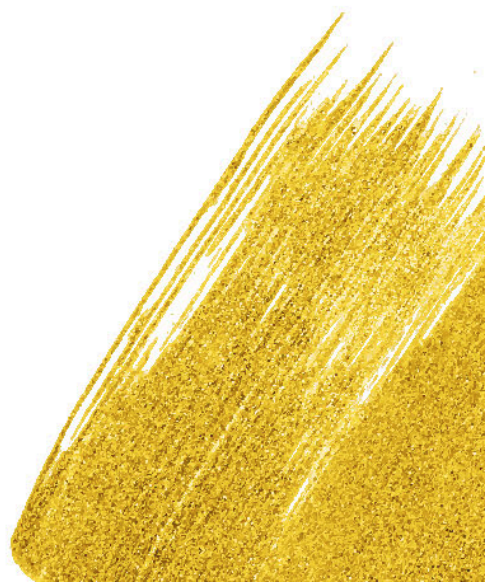
19.90€

TÀRTAR DE TONYINA "BALFEGÓ"
 TARTAR DE ATÚN "BALFEGÓ"
 TARTARE DE THON "BALFEGÓ"
 "BALFEGÓ" TUNA TARTAR



Entrants

ENTRANTES • ENTRÉES • STARTERS





TORRADA D'ANXOVES AMB ESCALIVADA

TOSTADA DE ANCHOA CON "ESCALIVADA"

TOAST ANCHOIS AVEC "ESCALIVADA"

ANCHOVIES TOAST WITH "ESCALIVADA"



13.90€

Tapes

TAPAS

ENTRÉES DE POISSONS

ET FRUIT DE MER

FISH AND SEA FOOD

ANXOVES AMB PA DE COCA

ANCHOAS CON PAN DE COCA

ANCHOIS AU PAIN

ANCHOVIES WITH BREAD



17.90€



ud. extra

3.90€

SEITONS EN VINAGRE

BOQUERONES EN VINAGRE

ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE

ANCHOVIES IN VINEGAR



11.90€

OSTRA DEL DELTA

OSTRA DEL DELTA

HUÎTRES DU DELTA

DELTA OYSTERS



3.80€
ud.

22.90€



PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ + PA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA + PAN

JAMBON IBÉRIQUE AU GLAND + PAIN

CURED HAM FROM ACORN-FED PIGS + BREAD

MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR

MOULES DE ROCHE À LA VAPEUR

STEAMED ROCK MUSSELS



12.90€



13.90€



MUSCLOS DE ROCA A LA MARINERA

MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA

MOULES DE ROCHE MARINIÈRE

ROCK MUSSELS FISHERMAN'S STYLE



CLOÏSSES A LA BRASA

ALMEJAS A LA BRASA

PALOURDES GRILLÉE SUR LA BRAISE

CHARCOAL-GRILLED CLAMS



16.90€



17.90€



CLOÏSSES A LA MARINERA

ALMEJAS A LA MARINERA

PALOURDES À LA MARINIÈRE

CLAMS À LA MARINIÈRE



14.90€

NAVALLES BRASA

NAVAJAS A LA BRASA

COUTEAUX GRILLÉE SUR BRAISE

RAZOR CLAMS CHARCOAL-GRILLED





GAMBES A L'ALLADA
 GAMBAS AL AJILLO
 CREVETTES A L'AIL
 PRAWNS SIZZLED WITH GARLIC



17.90€



LLAGOSTINS BRASA (250 g.)

LANGOSTINOS BRASA (250 g.)
 GROSSES CREVETTES GRILLÉE SUR LA BRAISE (250 g.)
 CHARCOAL-GRILLED KING PRAWNS (250 g.)



21.90€



S/M



GAMBA FRESCA DE TARRAGONA
 GAMBA FRESCA TARRAGONA
 GAMBA DE TARRAGONA
 FRESH PRAWN FROM TARRAGONA

25.90€



GAMBES "VERMELLA" A LA BRASA (250 g.)
 GAMBAS "ROJA" A LA BRASA (250 g.)
 GROSSES CREVETTES ROUGES GRILLÉE SUR LA BRAISE (250 g.)
 CHARCOAL-GRILLED RED PRAWN (250 g.)



19.90€



POP A LA GALLEGA
 PULPO A LA GALLEGA
 POULPE À LA GALICIENNE
 OCTOPUS GALICIAN STYLE

CARGOLS DE MAR (320 g.)
 CARACOLAS DE MAR 320 g.
 ESCARGOTS DE MER 320 g.
 SEA SNAILS 320 g.



19.80€



19.90€



POTA POP A LA BRASA
 PATA DE PULPO A LA BRASA
 TENTACULE DE POULPE
 GRILLÉE SUR LA BRAISE
 CHARCOAL-GRILLED
 OCTOPUS TENTACLES

SÍPIES A LA BRASA

SEPIAS A LA BRASA
 SEICHES GRILLÉE SUR LA BRAISE
 CHARCOAL-GRILLED CUTTLFISH



14.90€



9.90€



SARDINES A LA BRASA
 SARDINAS A LA BRASA
 SARDINES GRILLÉE SUR LA BRAISE
 CHARCOAL-GRILLED SARDINES



17.90€

SÍPIA GUISADA

SEPIA GUISADA
 SÉPIA CUIT
 STEWED CUTTLFISH



13.90€



CALAMAR PATAGÒNIC BRASA
 CALAMAR PATAGÓNICO BRASA
 ENCORNET ROUGE ARGENTIN GRILLÉ
 CHARCOAL-GRILLED PATAGONIAN SQUID



21.90€



CALAMAR BRASA KMO
 CALAMAR BRASA KMO
 ENCORNET ROUGE GRILLÉ KMO
 GRILLED SQUID KMO



19.90€

TONYINA A DAUS SALTADA AMB SOJA I GINGEBRE
 ATÚN A DADOS SALTEADO CON SOJA Y JENGIBRE
 DÉS DE THON SAUTÉ AU SOYA ET AU GINGEMBRE
 DICE TUNA SAUTEED WITH SOY AND GINGER





CUETA DE RAP FREGIT
COLITA DE RAPE FRITO
QUEUE DE LOTTE FRITE
FRIED MONKFISH TAIL

18.90€



POPETS DE CAMBRILS A LA BRASA
PULPITOS DE CAMBRILS A LA BRASA
PETITS POULPES DU CAMBRILS GRILLÉ
GRILLED SMALL OCTOPUS FROM CAMBRILS



S/M



POPETS DE CAMBRILS AMB CEBA I ALL
PULPITOS DE CAMBRILS CON CEBOLLA Y AJO
PETITS POULPES AVEC OIGNON ET AIL
SMALL OCTOPUS WITH ONION AND GARLIC



S/M

CALAMARS FREGITS
CALAMARES FRITOS
CALMARS FRITS
FRIED SQUID

13.90€



CALAMARS FREGITS KMO
CALAMARES FRITOS KMO
CALMARS FRITS KMO
KMO FRIED SQUID

21.90€



PEIXETS FREGITS O SEITONS
Variat del dia
PESCADITO FRITO O BOQUERONES
Variado del día

PETITS POISSONS FRITS A OU ANCHOIS
Variés du jour
FRIED LITTLE FISH OR ANCHOVIES
Assorted of the day



Consulti'ns
Consultenos
Consultez-nous
Please ask us

13.90€



TIRAS DE CALAMAR AMB MAIONESA DE CITRICS
RABAS CON MAYONESA DE CÍTRICOS
FRITURE DE CALAMAR ET MAYONNAISE DE CITRIQUES
SQUID STRIPS WITH CITRUS FRUIT MAYONNAISE

12.90€

CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES
CROQUETAS DE POLLO CASERAS
CROQUETTES DE POULET FAITES À LA MAISON
HOMEMADE CROQUETTES OF CHICKEN



14.90€



BUNYOLS DE BACALLÀ
BUÑUELOS DE BACALAO
BEIGNETS DE MORUE
COD FRITTERS



PATATES BRAVES NATURALS
PATATAS BRAVAS NATURALES
PATATAS BRAVAS (pommes de terre frites sauce épicée)
POTATOES IN A SPICY SAUCE



7.90€

CALAMARSETS FREGITS
CHIPIRONES FRITOS
PETIT CALAMARS FRITS
FRIED SMALL SQUID



S/M

CALAMARSET FRESC DE CAMBRILS
CHIPIRÓN FRESCO DE CAMBRILS
PETIT CALAMARS FRITS DU CAMBRILS
FRESH SQUID FROM CAMBRILS



3.90€

PATATES FREGIDES
PATATAS FRITAS
CHIPS

Tapes

TAPAS
ENTRÉES DE POISSONS ET FRUIT DE MER
FISCH AND SEAFOOD





Combinats

COMBINADOS DE PESCADO Y MARISCO

PLATS COMPOSÉS DE POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD COMBINATION DISHES



GRAELLADA DE PEIX I MARISC

gamba vermella, escamarlans, navalles, musclos, salmó, llenguado, sípia, rap, rèmol

PARRILLADA DE PESCADO

gamba roja, cigalas, navajas, mejillones, salmón, lenguado, sepia, rape, rodaballo

GRILLADE DE POISSONS ET FRUITS

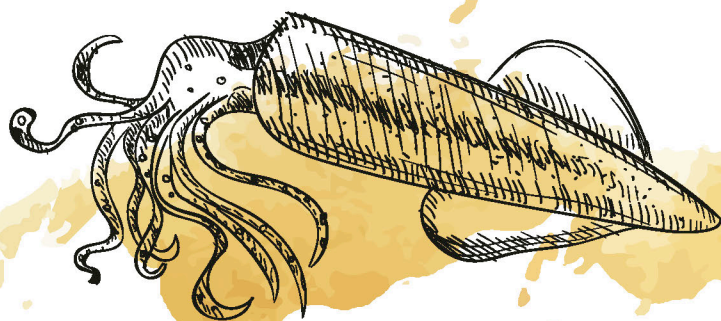
DE MER grosses crevettes rouges, couteaux, moules, saumon, sole, seiche, lotte, turbot

MIXED FISH AND SHELLFISH GRILL

red prawns, scampi, razor shells, mussels, salmon, sole, cuttlefish, monkfish, turbot



38.90€



FREGINADA DE PEIX

calamarsets, peixets, calamars, musclos, rap

FRITURA DE PESCADO

chipirons, pescaditos, calamars, mejillones, rape

FRITURE DE POISSONS

chipirons, petits poissons, calamars, moules, lotte

FRIED FISH PLATTER

small squid, little fish, squid, mussels, monkfish



24.90€

MARISCADA A LA BRASA
1/2 Llámantol, escamarlans,
gamba vermella i llagostins

MARISCADA A LA BRASA:
1/2 Bogavante, cigalas,
gamba roja y langostinos

PLATEAU DE FRUITS
DE MERGRILLÉE SUR LA BRAISE
1/2 Homard, langoustines, grosses
crevettes rouges et crevettes

CHARCOAL-GRILLED SEAFOOD PLATTER:
1/2 lobster, scampi,
red prawn and king prawns



57.90€





(PER PERSONA)
Arrossos

ARROCES (POR PERSONA)

RIZ (PAR PERSONNE)

RICE (PER PERSON)

17.90€

PAELLA DE MARISC

PAELLA DE MARISCO

PAELLA DE FRUITS DE MER

SEAFOOD PAELLA



ARRÒS DE CRANC BLAU

ARROZ DE CARGREJO AZUL

RIZ AU CRABE BLEU

BLUE CRAB RICE



17.90€

25.90€

ARRÒS AMB LLAMÀNTOL

ARROZ DE BOGAVANTE

RIZ AU HOMARD

RICE WITH LOBSTER



**ARRÒS NEGRE AMB
CARXOFA I CLOÏSSES**
ARROZ NEGRO CON ALCACHOFA Y ALMEJAS
RIZ NOIR AUX ARTICHAUTS ET PALOURDES
"BLACK RICE" WITH ARTICHOKE AND CLAMS



17.90€



ARRÒS DE BACALLÀ
ARROZ DE BACALAO
RIZ À LA MORUE
RICE WITH COD



18.90€



FIDEUS ROSSOS
FIDEOS "ROSSOS"
FIDEOS "ROSSOS"
FISHERMAN'S STYLE VERMICELLI



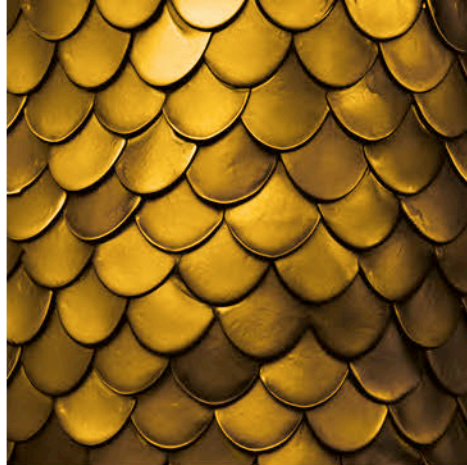
16.90€



18.90€

PAELLA MIXTA
PAELLA MIXTA
PAELLA DE VIANDE ET FRUITS DE MER
SHELLFISH AND CHICKEN PAELLA





PESCADO • POISSOINS • FISH DISHES

LLOBARRO

LUBINA / LOUP DE MER /
BAKED SEA /



22^{90€}
1 PAX



A LA SAL (2 pax)



A LA SAL (2 pax)

AU SEL (2 pax)

IN SALT (2 pax)

49^{90€}
2 PAX



LLENGUADO

LENGUADO / SOLE
TONG

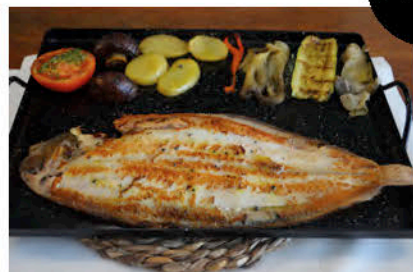
A LA BRASA

A LA BRASA

GRILLÉE SUR LA BRAISE

CHARCOAL-GRILLED

25^{90€}



A LA BRASA (ració)

A LA BRASA (ración)

GRILLÉE SUR LA BRAISE (portion)

CHARCOAL-GRILLED (portion)

AL FORN (ració)

AL HORNO (ración)

AU FOUR (portion)

OVEN-BAKED (portion)



18^{90€}



BACALLÀ

BACALAO / MORUE /
COD

AMB MUSELINA D'ALLS

CON MUSELINA DE AJOS

À LA MOUSSELINE D'AIL

SALT COD WITH
A GARLIC MOUSSELINE

18^{90€}



SALMÓ



SALMÓN / SAUMON
SALMON

A LA BRASA

A LA BRASA

GRILLÉE SUR LA BRAISE

CHARCOAL-GRILLED



RÈMOL

RODABALLO / TURBOT

A LA BRASA (ració)

A LA BRASA (ración)

GRILLÉE SUR LA BRAISE (ración)

CHARCOAL-GRILLED (ración)

AL FORN (ració)

AL HORNO (ración)

AU FOUR (portion)

OVEN-BAKED (portion)



24.90€

25.90€



SUQUET DE RÈMOL AMB FESOLS

"SUQUET" DE RODABALLO CON ALUBIAS

"SUQUET" DE TURBO AUX HARICOTS

"SUQUET" OF TURBO WITH BEANS



A LA BRASA

A LA BRASA

GRILLÉE SUR LA BRAISE

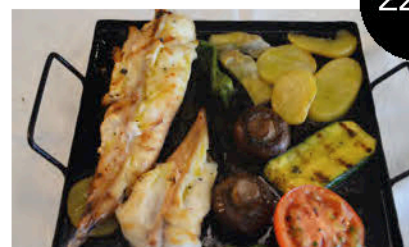
CHARCOAL-GRILLED

AL FORN (ració)

AL HORNO (ración)

AU FOUR (portion)

OVEN-BAKED (portion)



22.90€

RAP

RAPE / LOTTE /
MONKFISH /



23.90€



A LA MARINERA

A LA MARINERA

À LA MARINIÈRE

STRIPED MONKFISH



15.90€

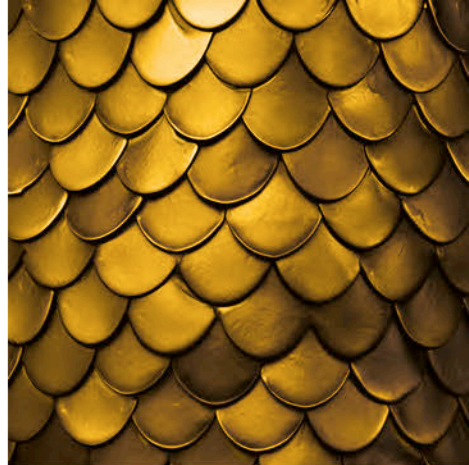
SUQUET DE RAJADA AMB FESOLS

"SUQUET" DE RAYA CON ALUBIAS

«SUQUET» RAYÉ AUX HARICOTS

STRIPED "SUQUET" WITH BEANS





CARNES • VIANDES • MEAT DISHES



21.90€

**ENTRECOT
A LA BRASA**

ENTRECOT AL BRASA

ENTRECÔTE GRILLÉE SUR LA BRAISE

ENTRECÔTE CHARCOAL-GRILLED

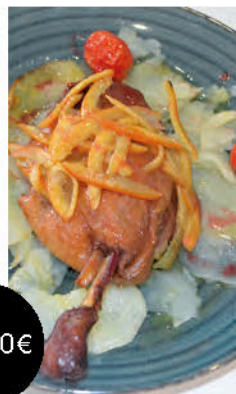
**CONFIT D'ÂNEC
A LA TARONJA**

CONFIT DE PATO A LA NARANJA

CONFIT DE CANARD À

L'ORANGE

DUCK CONFIT A L'ORANGE



18.90€



23.90€

**FILET DE VEDELLA
A LA BRASA**

SOLOMILLO A LA BRASA

FILET GRILLÉE SUR LA BRAISE

CHARCOAL-GRILLED

SIRLOIN STEAK

19.80€



COSTELLES DE XAI AMB GUARNICIÓ

CHULETAS DE CORDERO CON GUARNICIÓN

COUPES D'AGNEAU AVEC GARNISH

LAMB CUTS WITH GARNISH



15.90€



**HAMBURGUESA
BLACK ANGUS AMB
FORMATGE DE CABRA
(200gr)**

HAMBURGUESA BLACK ANGUS (200gr)
CON QUESO CABRA

HAMBURGER BLACK ANGUS (200gr)
AU FROMAGE DE CHÈVRE

BLACK ANGUS HAMBURGER (200gr)
WITH GOAT CHEESE

RIBS BARBACOA

RIBS BARBACOA

CÔTES BARBECUE

BBQ RIBS



16.90€



12.90€



HAMBURGUESA VEGANA

HAMBURGUESA VEGANA

HAMBURGER VÉGÉTALIEN

HAMBURGER VEGAN

FILET DE PORC A LA BRASA AMB GUARNICIÓ

SOLOMILLO DE CERDO CON GUARNICIÓN A LA BRASA

FILET DE PORC AVEC GARNISH GRILLÉ SUR LA BRAISE

CHARCOAL-GRILLED PORK TENDERLOIN WITH GARNISH

17.90€



10.90€

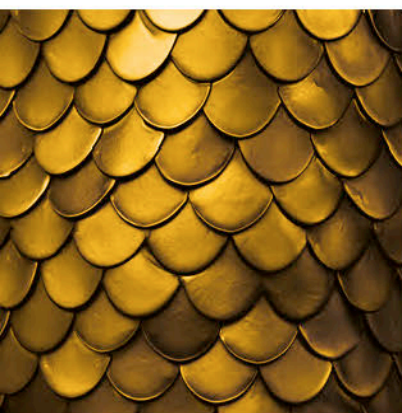


**LLOM AMB
GUARNICIÓ**

LOMO CON GUARNICIÓN

FILET DE PORC AVEC GARNISH

LOIN OF PORK WITH
TRIMMINGS



Pasta & Pizza



9.90€

CANELONS GRATINATS

CANELONES GRATINADOS

CANNELLONIS AL GRATÉN

CANNELLONI AL GRATÉN



10.90€

PIZZA MARGARITA

PIZZA DE PERNIL

PIZZA DE JAMÓN

PIZZA AU JAMBON

PIZZA WITH HAM

PIZZA 4 FORMATGES

PIZZA 4 QUESOS

PIZZA 4 FROMAGES

PIZZA 4 CHEESES



8.90€

MACARRONS / ESPAGUETIS

MACARRONES / ESPAGUETIS

MACARONI / SPAGUETTI



PIZZA DE BACÓ

PIZZA DE BACON

PIZZA AU BACON

PIZZA WITH BACON

PIZZA DE TONYINA

PIZZA DE ATÚN

PIZZA AU THON

PIZZA WITH TUNA

Menú infantil

Elige:



Espaguetti

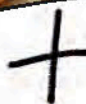
Solomillo pollo (Nuggets)

Hamburguesa



Fish fingers

Barritas de pescado



Refresco

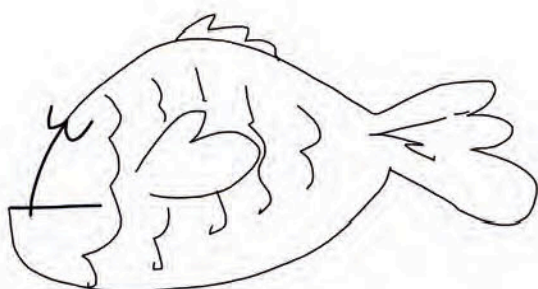
BOISSON • SOFT DRINK



Helado

GLACE • ICE CREAM

11,90€



LES
BAR
QUES
des de 1998

CAMBRILS
PORT

Consolat de mar, 64
Reserves T. 977 366 455
info@lesbarques.es

www.lesbarques.es

 @lesbarques_cambrils