REFRESCS
BOISSONS/SOFT DRINKS

Aigua / Eau / Water . 50cl ..... 1,75€
Aigua amb gas / Eau pétillante / Sparkling water ..... 2,30€
Nestea ..... 3,00€
Coca-Cola / Zero / Light ..... 2,90€
Fanta (Taronja o Llimona / Orange ou Citron / Orange or Lemon) ..... 2,90€
Sprite ..... 2,90€
Tònica ..... 3,00€
Cacaolat ..... 3,00€
Sucs / Jus / Juices ..... 2,90€
Piña, melocotón, naranja y manzana / Ananas, pêche, orange et pomme / Pineapple, peach, orange and apple

VI
VIN/WINE

BLANC / BLANC / WHITE

Fenomenal (D.O. Rueda) ..... 16,00€
Can Feixes (D.O. Penedès) ..... 17,00€
Marmellans (D.O. Catalunya) ..... 11,00€
- Copa / Verre / Glass ..... 3,00€
- Gerra ½ litre / Pichet ½ litre / ½ liter jug ..... 7,50€

NEGRE / ROUGE / RED

Sospechoso (D.O. Castilla) ..... 16,50€
La Locomotora (D.O. Rioja) ..... 17,50€
Marmellans (D.O. Montsant) ..... 11,00€
- Copa / Verre / Glass ..... 3,00€
- Gerra ½ litre / Pichet ½ litre / ½ liter jug ..... 7,50€

ROSAT / ROSÉ / ROSÉ

Torres de Casta (D.O. Penedès) ..... 14,50€
Finca Nueva (D.O. Rioja) ..... 16,50€
Portium (D.O. Catalunya) ..... 11,00€
- Copa / Verre / Glass ..... 3,00€
- Gerra ½ litre / Pichet ½ litre / ½ liter jug ..... 7,50€

CAVA

Rovellats Brut Reserva ..... 17,00€
- Copa / Verre / Glass (Rovellats Brut Reserva) ..... 3,50€

SANGRIA

Gerra 1,5 L ..... 16,50€
Copa / Verre / Glass ..... 4,00€

CERVESA
BIÈRE/BEER

Cervesa / Bière / Beer
- Copa / Verre / Glass ..... 3,00€
- Gerra ½ L / Gerra ½ litre / Pichet ½ litre / ½ liter jug ..... 4,50€

Cervesa-Llimona / Panache / Beer-Lemon
- Copa / Verre / Glass ..... 3,00€
- Gerra ½ L / Gerra ½ litre / Pichet ½ litre / ½ liter jug ..... 4,50€

LA PAELLA

La paella sorgeix a les zones rurals de València, entre els segles XV i XVI, per la necessitat de camperols i pastors d'un àpat fàcil de transportar i cuinat amb els ingredients de temporada de la zona.

La paella tot i ser d'origen valencià, s'ha convertit en un plat consumit en tot el territori espanyol, cuinada de diferents formes i amb diferents condiments. La paella des dels seus inicis ha sigut un plat que aplega a la gent per celebrar un event. Es trata d'un plat fonamentalment festiu, tradicionalment mediterrani.

La paella est née entre le XV et XVI siècle, dans les zones rurales de Valence, pour répondre aux besoins des paysans et bergers qui avaient besoin d'un repas facile à transporter et à cuisiner composé avec les ingrédients de saison et de la zone.

La paella, d'origine valencienne, s'est transformée en un plat qui est consommé par tout le territoire espagnol, cuisinée selon les zones de différentes façons et avec différents assaisonnements. La paella, dès ses débuts, a toujours été un plat qui réunit les personnes pour fêter un événement. Il s'agit d'un plat fondamentalement de fête et traditionnellement méditerranéen.

The paella was born in the rural areas around Valencia, between the XV and XVI centuries, because of the necessity of the farmers and shepherds to have an easy meal to transport and cook with the ingredients of the season.

The paella, being of Valencian origins, has been transformed into a meal eaten all over Spain. It is cooked in different ways and with different seasonings. The paella has been, from the beginning, a meal in many family events and social get togethers, a very special dish present in all special occasions. This traditional dish is a focal point in many celebrations: a very traditional Mediterranean dish.

Gustos Barcelona

C.C. GRAN JONQUERA
La Jonquera
Tel. +34 972 557 812
www.gustosbcn.com

Disseny/platetera.tarja 04/2022

PER PICAR / TAPAS

Pernil Ibèric (100g) amb pa torrat amb tomàquet
Jambon Ibérique (100g) avec pain grillé à la tomate
Iberic ham (100g) with toasted bread with tomato ..... 17,50€

Assortiment d'embotits de gla: Pernil, xoriço, llom, llonganissa i pa torrat amb tomàquet
Sélection de charcuterie ibérique de Bellota: jambon, chorizo, filet de porc, llonganissa et pain grillé à la tomate
Selection of Iberian acorn cured cold meat: ham, chorizo, pork, Linguiça and toasted bread rubbed with tomato ..... 20,50€

Anxoves del cantàbric (6u)
Anchois de la mer Cantabrique (6u)
Cantabrian Sea anchovies (6u) ..... 10,50€

Les nostres patates braves
Pommes de terre piquantes
Our spicy potatoes (patatas bravas) ..... 5,90€

Pop a la gallega
Pop à la galicienne
Galician octopus ..... 14,50€

Xampinyons saltejats amb all i julivert
Champignons à l'ail pilé et à l'huile
Mushrooms with garlic and parsley ..... 5,50€

Xoricets a la sidra
"Chorizo" au cidre
Chorizo in cider sauce ..... 6,70€

Gambes pelades amb alls i oli picantet (20-24u)
Crevettes décortiquées à l'ail et à l'huile piquante (20-24 unités)
Peeled prawns with garlic and spicy oil (20-24 pcs) ..... 14,80€

Musclos a la marinera
Moules à la marinière
Mussels marinière ..... 11,50€

Olives variades Gustos
Variétés d'olives Gustos
Gustos mixed olives ..... 3,80€

Aletes de pollastre alinyades
Ailes de poulet assaisonnées
Seasoned chicken wings ..... 7,50€

Truita de patates, pa amb tomàquet i buquet d'amanida
Omelette espagnole, pain avec tomate et bouquet de salade
Spanish omelette, with bread with tomato and salad bouquet ..... 8,50€

Pa de coca torrat amb tomàquet, oli d'oliva i sal
Pain grillé avec tomate, huile d'olive et sel
Toasted bread with tomato, olive oil and salt ..... 4,75€

Formatge manxec reserva amb melmelada de tomàquet, fruits secs i codony
Fromage manchego réserve accompagné de confiture de tomates, fruits secs et coing
Manchego Reserve cheese with tomato jam, dried fruits and nuts and quince ..... 10,50€

Calamars a la romana / Calamars à la romaine / Deep fried calamari rings ..... 11,50€

Patates fregides / Frites / Fries ..... 5,50€

Croquetes artesanes de carn d'olla (6), amb tomàquets Cherry i pebrots del padró
Croquettes artisanales au pot-au-feu (6), avec tomates cerises et poivrons de Padrón
Artisan stew croquettes (6), with cherry tomatoes and peppers from Padrón ..... 9,50€

Cloïsses a l'allet / Crevettes à l'ail / Prawns with garlic ..... 9,50€

AMANIDES/ENTRÉES/APPETIZERS

Amanida de l'horta amb tomàquet, enciams variats, ceba, olives, cogombre i pastanaga
Salade du potager composée de tomate, mesclun, oignon, olives, concombre et carotte
Salad of tomato, assorted lettuces, onion, olives, cucumber and carrot ..... 9,50€

Amanida d'anxoves del cantàbric (3), enciams variats, tomàquet, olives, ceba i tonyina
Salade d'anchois de la mer Cantabrique (3), mesclun, tomate, olives, oignon et thon
Salad of Cantabrian anchovies (3), assorted lettuce, tomato, olives onion and tuna fish ..... 12,50€

Amanida de formatge de cabra tebi, enciams variats, fruits secs, codony i vinagreta de mel
Salade de chèvre chaud, mesclun, fruits secs, coing et vinaigrette au miel
Lukewarm goat's milk cheese, assorted lettuce, dried fruits and nuts, quince and honey vinaigrette ... 11,80€

ELS NOSTRES ARROSSOS
RIZ / RICES

Especialitats de la casa. La recomanació del xef, una petita espera per a una exquisida paella.
Spécialitées maison. La recommandation du chef, une petite attente pour une paella exquise.
Home specialties. The chef's recommendation, to wait just a little for a delicious paella.

15'

PREUS PER PERSONA
Prix par personne
Prices per person

• Parellada: Arròs amb gambes, calamars i musclos. Tots els ingredients pelats preparats per degustar.
- Parellada: Riz avec des crevettes, calmars et moules. Tous les ingrédients sont éplouchés et prêts à manger.
- Parellada: Rice with prawns, squids and mussels. All the ingredients are peeled, ready to eat. ..... 18,50€

• Arròs de gambes, musclos, cloïsses i calamar.
- Riz avec des crevettes, moules, clovisses et calmar.
- Rice with prawns, mussels, clams and squid. ..... 18,50€

• Paella valenciana al punt de safrà.
- Paella Valencienne avec du safran.
- Valencian Paella with saffron. ..... 15,00€

• Arròs negre amb musclos, gambes pelades, calamars, carxofes i tinta de calamar.
- Riz noir avec des moules, crevettes décortiquées, calamars, artichauts et encre de seiche.
- Black rice with mussels, peeled prawns, squids, artichokes and squid ink. ..... 17,50€

• Arròs de carxofes, cloïsses, gambes pelades i ceps.
- Arroz de alcachofas, almejas, gambas peladas y ceps.
- Rice with artichokes, clams, peeled prawns and mushrooms. ..... 17,50€

• Fideuà tradicional. Gambes, anelles de calamar, musclos, carxofa, pebrot vermell i pèsols. Acompanyada amb all i oli.
- Fideuá traditionnelle. Crevettes, anneaux de calmar, moules, les artichauts, poivron rouge et pois. Servi avec mayonnaise à l'ail.
- Traditional Fideuá. Prawns, squid rings, mussels, artichokes, red peppers and peas. Served with garlic mayonnaise. ..... 17,00€

PAELLES AL MOMENT
PAELLAS À TOUT MOMENT / PAELLAS JUST IN TIME

Elaborades en la nostra cuina a la vista. Pregunti per les varietats disponibles.
Elaboradas en nuestra cocina a la vista. Pregunte por las variedades disponibles.
Paellas cooked in our open kitchen. Ask for the available varieties.

Paella royal: muslets de pollastre, anelles de calamar, choriço, gambes, musclos, mongeta verda, garrofons i pebrot vermell.
Paella royal: Poulet, calmars, chorizo, crevettes, moules, haricots verts, fèves fraîches et poivron.
Paella royal: chicken, squid, sausage"chorizo", prawns, mussels, green beans, broad beans, sweet pepper ..... 13,70€

Tradicional paella de marisc.
Traditionnel paella aux fruits de mer.
Traditional seafood paella ..... 12,60€

Paella mixta de pollastre, gambes i musclos
Paella mixte avec du poulet, crevettes et moules
Mixed paella with chicken, prawns andmussels ..... 13,00€

* **Tots els arrossos poden ser en racions individuals**
* Tous les riz peuvent être servis en portions individuels
* All rice dishes can be served in individual portions

PASTA
PÂTES / PASTA

Maccheroni a la bolonyesa
Macaroni à la bolognaise
Macaroni bolognese ..... 9,50€

Spaghetti a la carbonara amb el seu punt de cremositat
Spaghetti à la carbonara
Spaghetti carbonara with its creamy sauce ..... 9,80€

Spaghetti a la bolonyesa
Spaghetti à la bolognaise
Spaghetti bolognese ..... 9,50€

Tagliatelle funghi amb ceps cremosos
Tagliatelle funghi avec champignons crémeux
Tagliatelle funghi with creamy mushrooms ..... 10,00€

Tagliatelle amb fruits del mar a la marinera
Tagliatelle aux fruits de mer à la marinière
Tagliatelle with seafood ..... 10,50€

Tortellonis d'espinacs farcits de formatge ricota amb salsa de fines herbes i formatge
Spinach tortellini stuffed with ricotta cheese with fine herbs and cheese sauce
Tortellini aux épinards farcis de fromage ricotta aux fines herbes et sauce au fromage .... 9,80€

MENÚ INFANTIL
MENÚ ENFANT / CHILDREN'S MENU

10,50€

Un primer a triar entre:
- Pizza rectangular de formatges o pernil dolç
- Macarrons o espaghettis a la bolonyesa
- Espaghettis a la carbonara
- Patates fregides amb aletes de pollastre, calamars a la romana o musclos a la marinera

⊕ **beguda + gelat**

Une entrée au choix:
- Pizza rectangulaire aux fromages ou au jambon blanc
- Macaronis ou spaghettis à la bolognaise
- Spaghettis à la carbonara
- Ailes de poulet ou calamars à la romaine ou moules à la marinière accompagnés de frites

⊕ **boisson + glace**

One first course to be chosen from:
- Rectangular cheese or York ham pizza
- Macaroni or Spaghetti Bolognese
- Spaghetti Carbonara
- French fries with chicken wings, calamari in batter or Moules Marinière

⊕ **drink + ice cream**