



MARINA PORT VELL RESTAURANT

MARINA PORT VELL
BARCELONA

BAR

COMIDA

DELIVERIES

MARINA PORT VELL

BARCELONA

BAR

09:30 – 12:00H

15:30 – 18:30H

DULCES	Mini croissant de mantequilla	1,50 €
	Napolitana de chocolate	2,00 €
	Pastel de zanahoria	3,50 €
	Yogur con fruta	3,90 €
SALADOS	Sándwich vegetal	4,50 €
	Sándwich de salmón ahumado con salsa tártara	6,50 €
	Bocadito de jamón y queso trufado	6,00 €
	Bocado cubano	6,00 €
	Bocado vegetariano	5,50 €
	Bocadillo de jamón ibérico	6,50 €
	Tortilla de patatas	4,50 €
ENSALADAS	Ensalada de cuscús y fregola con queso de cabra	6,00 €
	Ensalada de contrastes	5,50 €
	Ensaladilla de patatas	6,00 €
SNACKS	Chips vegetales	3,00 €
	Olivas variadas	3,00 €
	Happy balls	3,00 €
	Frutos secos	3,00 €
	Barritas de tomate y albahaca	3,00 €

IVA Incluido*

BAR

09:30 - 18:30H

BEBIDAS

Agua	1,50 €
Agua con gas	2,00 €
Miró Blanco vermut	4,00 €
Miró Reserva Rojo vermut	5,00 €
Aperol	6,00 €
Zumo de naranja (botella)	2,50 €
Zumo de piña (botella)	2,50 €
Zumo de melocotón (botella)	2,50 €
Coca-Cola	2,10 €
Coca-Cola Zero	2,10 €
Schweppes de limón	2,10 €
Schweppes de naranja	2,10 €
Schweppes tónica	2,10 €
Cerveza	3,00 €
Cerveza 0,0	3,00 €
Café Expreso o con leche	1,60 €
Tea	1,60 €
Selección de licores:	
Seagram's, Tanqueray, Absolut, Ron Bacardi, J&B, Ballantine's	8,00 €
Martin Millers, Gin Mare, Hendriks, Santa Teresa	10,00 €
Johnnie Walker Black Label	9,00 €
Macallan	12,00 €
***Suplemento de combinado	2,00 €
Vino a copas:	
Can Feixes Blanc Selecció Ecològic – D.O.P Penedès – Blanco	4,50 €
José Pariente Verdejo – D.O.P. Rueda – Blanco	5,00 €
Oriol Rosell Cuvee Especial Brut Ecologic – D.O. Cava – Cava	5,50 €
Sileo – D.O.P Montsant – Tinto	4,50 €
Pago de Balbás – D.O.P Ribera – Tinto	5,00 €

IVA incluido *

COMIDA

12:30 - 15:30H

ENTRANTE

Raviolis de calabaza con galleta crujiente de pipas de calabaza y salsa de setas

Sopa de tomate, melocotón y sandía con pistacho y albahaca

Ensalada de tomate Montserrat y burrata con rúcula

Coca mediterránea con langostinos, panna cotta de albahaca y chutney de tomate

Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Buey al vino tinto con crema de patatas y queso Comté

Rollito de hojaldre de confit de pato crujiente, puré de manzana y cebollitas glaseadas

Falafel de guisantes con Baba ganoush y salsa de yogur

Salmón a la plancha con sanfaina

Platos con suplemento:

Pescado de lonja a la plancha con cremoso de setas / 7,00

Solomillo de ternera con soufflé de patata y salsa de Oporto / 8,00 €.

POSTRE

Minestrone de frutas, sorbete de mandarina y menta

Tarta Luis XV de chocolate negro y avellana

Torrija con carquiñolis y helado de canela batida

Tarta de limón (gluten free)

BEBIDAS

Agua, refrescos o copa de vino

Precio Menú 40,00€ (IVA Incluido)

*Incluye: aperitivo en mesa, entrante, postre principal o café. Una bebida por persona y pan.

Precio Medio Menú 26,00€ (IVA Incluido)

*Incluye: aperitivo en mesa, 1 entrante o 1 principal (excepto los platos con suplemento) postre o café. Una bebida por persona y pan.

Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte a nuestro equipo de sala.

CELLAR

VINO BLANCO

La Sobrada 2021 – D.O. Rias Baixas – Albariño	25,30 €
José Pariente 2022 – D.O.P. Rueda – Verdejo	20,00 €
Picapoll 2021 –D.O.P. Pla de Bages – Picapoll	21,30 €
Can Feixes Blanc 2021– D.O.P. Penedès – Char., Mac., Mal., Pare.	19,00 €
Fransola 20212 – D.O.P Penedès – Sauvignon Blanc	39,40 €
Domaine William Fevre Chablis 2019 – A.O.C. Chablis – Chardonnay	42,10 €
Domaine William Fevre Chablis 2015 ½ – A.O.C. Chablis – Chardonnay	22,50 €
Les Clos des Treilles 2020 – A.O.C. Anjou – Chenin Blanc	35,90 €
Domaine Zuzlsin Riesling 2020 – A.O.C. Alsace – Riesling	29,80 €

VINO ROSADO

Cuvee “Magalí” 2022 – AOC Côtes Provence – Cinsault, Gren.,Mou.	28,40 €
-----------------------------------------------------------------	---------

VINO TINTO

Rocaplana 2020 – D.O.P. Penedès – Syrah	20,00 €
Coma Vella 2016 – D.O.Q. Priorat – Garnatxa, Carinyena	40,80 €
Sileo 2020 – D.O.P. Montsant – Garnatxa, Carinyena	17,00 €
Abadal 5 2019 – D.O.P. Pla de Bages – Merlot	31,90 €
Pago de Balbás 2020 – D.O.P. Ribera – Tinto Fino	24,00 €
Muga Crianza 2019 – D.O.P. Rioja – Tem., Garnacha, Maz, Grac	34,00 €
Marqués de Riscal Reserva 2018 – D.O.P. Rioja – Tempranillo, Graciano	37,00 €
Marqués de Riscal Reserva 2018 (37,5 cl)	19,00 €
Cuvee Georges-Crozes Hermitage 2021 - A.O.C. Côtes du Rhône – Syrah	43,40 €
Clos de la Pierre 2021 - Côtes de Beaune – A.O.C. Bourgogne – Pinot Noir	41,90 €
Marcel Lapierre 2021 – A.O.C. Morgon – Gamay Noir	36,50 €

CHAMPANGE & CAVA

Eric Bordelet Doux Tendre 2021 – La Normandie, França – Manzana	19,00 €
At Roca 2020 Rosat – D.O. Cava – Macabeu, Monastrell	24,00 €
Oriol Rosell Cuvee Esp. 022 – D.O. Cava – Xarel.lo, Macabeu, Perellada	21,00 €
Agustí Torello Barrica Gr. Rsva 2018 – D.O. Cava – Macabeu	40,70 €
Coutier Cuvée Tradition Grand Cru Brut - Ambonnay Gr Cru – A.O.C. Champagne	59,00 €
Cuvée Reserve Blanc de Bancs grand Cru Brut - A.O.C. Champagne – Chardonnay	69,90 €

IVA Incluido*

DELIVERIES

09:30 - 12:00H

DULCES	Mini croissant de mantequilla	1,50 €
	Napolitana de chocolate	2,00 €
	Pastel de zanahoria	3,50 €
	Yogur con fruta	3,90 €
SALADOS	Sándwich vegetal	4,50 €
	Sándwich de salmón ahumado con salsa tártara	6,50 €
	Bocadito de jamón y queso trufado	6,00 €
	Bocado cubano	6,00 €
	Bocado vegetariano	5,50 €
	Bocadillo de jamón ibérico	6,50 €
	Tortilla de patatas	4,50 €
ENSALADAS	Ensalada de cuscús y fregola con queso de cabra	6,00 €
	Ensalada de contrastes	5,50 €
	Ensaladilla de patatas	6,00 €
SNACKS	Chips vegetales	3,00 €
	Olivas variadas	3,00 €
	Happy balls	3,00 €
	Frutos secos	3,00 €
	Barritas de tomate y albahaca	3,00 €

IVA Incluido*

BEBIDAS

Agua	1,50 €
Agua con gas	2,00 €
Miró Blanco vermut	4,00 €
Miró Reserva Rojo vermut	5,00 €
Aperol	6,00 €
Zumo de naranja (botella)	2,50 €
Zumo de piña (botella)	2,50 €
Zumo de melocotón (botella)	2,50 €
Coca-Cola	2,10 €
Coca-Cola Zero	2,10 €
Schweppes de limón	2,10 €
Schweppes de naranja	2,10 €
Schweppes tónica	2,10 €
Cerveza	3,00 €
Cerveza 0,0	3,00 €
Café Expreso o con leche	1,60 €
Tea	1,60 €
Selección de licores:	
Seagram's, Tanqueray, Absolut, Ron Bacardi, J&B, Ballantine's	8,00 €
Martin Millers, Gin Mare, Hendriks, Santa Teresa	10,00 €
Johnnie Walker Black Label	9,00 €
Macallan	12,00 €
***Suplemento de combinado	2,00 €

IVA incluido *

Para las comandas de los deliveries es necesario una previsión de 24h.

Contacte con mybachartershow@sibariscatering.com para deliveries

Contact con restaurant@marinaportvell.com para reservas en nuestro restaurante.

MARINA PORT VELL
BARCELONA

restaurant@marinaportvell.com