

BAR MUY BUENAS

TO GET STARTED

Marinated mackerel toast with seasonal mushrooms	9,8€
Cod fritters	10,5€
Spicy potato and veal meat with allioli and romesco	7,5€
Anchovies from L'Escala (3 fillets)	7,5€
Ham or roast croquettes (3ut)	7,5€
Cured tongue sausage	5,5€
Cured llonganissa sausage	6,0€
Catalan cheese board	17,0€
Bread rubbed with tomato	3,5€

WITH FORK AND KNIFE

Catalan style chicken	14,8€
Salt cod baked in the pan	18,5€
Muy Buenas fricandó beef stewed	15,5€
Traditional meat cannelloni	14,0€
Sautéed squid with artichokes	16,0€
Spinach cannelloni with green béchamel sauce	13,5€

TAPAS

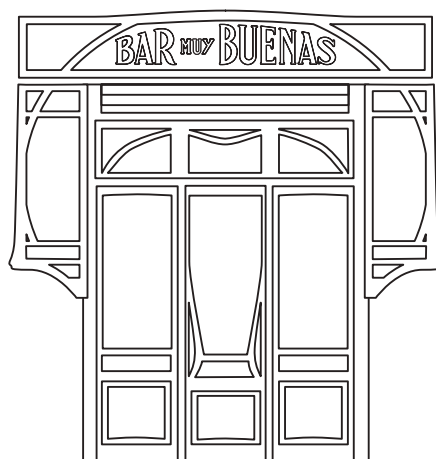
Russian salad	7,5€
Fried octopus with cold samfaina, olives, and pine nuts	14,9€
Peasant's bread with roast vegetables and smoked sardines	9,0€
Mussels in cava	11,5€
Raw salt cod with olives and tomato	13,5€
Roasted tomato salad with pickled	
Atlantic bonito and olives	12,9€

WITH SPOON

Meatballs with cuttlefish	15,0€
Rockfish casserole with prawns	17,0€
Saucy omelette	12,7€
Veal stew with snout and trotters, chickpeas and tripe	13,5€
Venison civet	19,5€
Braised pig's trotters with mushrooms	14,0€

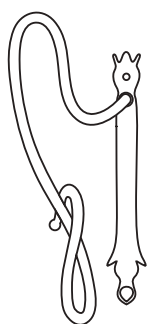
"Catalan cuisine is a reflection of its landscapes and its people. It is a Mediterranean coastal cuisine and an inland cuisine, from vegetable gardens and farmers, a mountain cuisine and a city cuisine, a working-class and industrial cuisine. Cuisine of the sofrito and the escalivada, of the casserole and the embers, of the roast and the mortar and pestle. They all come together and make up the richness of Catalan cuisine."

M0



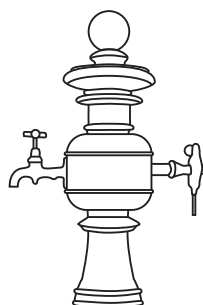
Mobilier extérieur
490 x 445 cm
Bar Muy Buenas 1928

M1



Poignée porte d'entrée
40 x 12 cm
Bar Muy Buenas 1928

M2



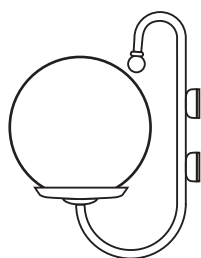
Poignée magasin de morue
71 x 21 x 31 cm
Bacalao S. Rafols 1910

M3



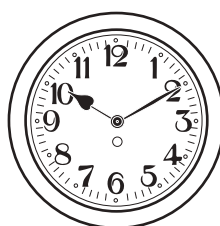
Cadre latéral entrée
197 x 67 cm
Bar Muy Buenas 1928

M4



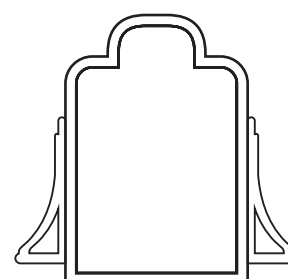
Applique murale
27 x 16 x 22 cm
Bar Muy Buenas 1928

M5



Horloge murale
36 x 36 cm
Bar Muy Buenas 1928

M6



Coiffeuse
101 x 99 cm
Bar Muy Buenas 1928

BAR MUY BUENAS

POUR ENTRER EN MATIÈRE

Toasts de maquereau à l'escabèche aux champignons de saison	9,8€
Beignets de morue	10,5€
Bombe de boeuf avec aïoli et romesco	7,5€
Anchois de l'Escala (3 filets)	7,5€
Croquettes de jambon ou rôti (3 ut)	7,5€
Langue de bœuf	5,5€
Saucisse de Payés	6,0€
Plateau de fromages catalans	17,0€
Pain à la tomate	3,5€

PLATS PRINCIPAUX

Poulet à la Catalane	14,8€
Morue à la poêle passée au four	18,5€
Fricandeau Muy Buenas	15,5€
Cannellonis traditionnels de viande	14,0€
Calamars sautés aux artichauts	16,0€
Cannellonis d'épinards sur lit de béchamel verte	13,5€

PLATS

Salade russe	7,5€
Poulpe frit avec samfaina froide, olives et pignons de pin	14,9€
Clotxa (sandwich traditionnel de l'Èbre) à l'escalivade et à la sardine fumée	9,0€
Moules au cava	11,5€
Salade d'été à la morue et aux olives	13,5€
Salade de tomates rôties avec bonite marinée et olives	12,9€

PLAT À LA CUILLÈRE

Boulettes accompagnées de seiche	15,0€
Suquet de poisson de roche aux crevettes	17,0€
Omelette en sauce	12,7€
Cap i pota (ragoût de tête et de pieds de bœuf) aux pois chiches et tripes	13,5€
Civet de cerf	19,5€
Pieds de porc braisés aux champignons	14,0€

"La cuisine catalane est le reflet de ses paysages et de ses habitants. C'est une cuisine méditerranéenne du littoral et une cuisine de l'intérieur, des vergers et des agriculteurs, une cuisine de montagne et une cuisine de ville, une cuisine ouvrière et industrielle. Cuisine du sofrito et de l'escalivada, de la cocotte et de la braise, du rôti et du pilon.

Tous ces éléments sont réunis et constituent la richesse de la cuisine catalane."