



ULTRAMARINOS

ELONA ■ RESTAURANT



Cócteles

WILD BERRY PALOMA **Y10** **P26**
Eristoff, Martini Fiero, frambuesa, jugo de sanguina

MARGARITA APASIONADA **10**
Tequila Olmeca Blanco, zumo de lima, fruta de la pasión, néctar de agave

SANGRIA SWIRL FROZEN MARGARITA **Y10** **P24**
Sangría Ultramarinos, Tequila Olmeca, zumo de lima y Triple Sec

PIÑA COLADISIMA **10**
Ron Bacardi Superior, coco, piña licor de melocotón, sirope de vainilla

MOJITO BARCELONÉS **Y10** **P26**
Gin Mare, naranja, cava, menta, azúcar, angostura

KOOL & THE GANG **Y12** **P28**
Maker's Mark Bourbon, cherry brandy, vainilla, zumo de limón y Ginger Ale

KRAKENS AWAKENS **12**
Kraken Black Spiced Rum, licor de almendras, especias y jarabe de vainilla

PARADISE FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI **Y10** **P24**
Bacardi Carta Blanca, Triple Sec, fresa y piña

Consulta la carta completa de cócteles

BLANCO

D.O Penedès

HONEYMOON ECOLÓGICO - parellada - 19,85

COSMIC ECOLÓGICO - xarel·lo - sauvignon blanc - 26

JANE VENTURA VINYES BLANQUES - macabeo -garnacha blanca - xarel·lo. y malvasía - 18

D.O Terra Alta

ILERCAVÒNIA - garnacha blanca - 18,5

D.O. Alella

TINA 9 - pansa blanca - 17,5

D.O. Montsant

ACUSTIC - garnacha blanca - garnacha gris - macabeo - 26

BANCAL DEL BOSC - Garnacha blanca - 19,85

D.O. Alicante

ENRIQUE MENDOZA - fermentado en barrica - chardonnay - 26

D.O. Rueda

ERESMA - verdejo - 18

SHAYA - verdejo - 24

D.O. Costers del Segre

ÀNIMA - chardonnay - xarel·lo - albariño - 17

D.O. Rias Baixas

PACOY LOLA - albariño - 24

TORRE LA MOREIRA - albariño - 19,5

D.O. Valdeorras

VALDESIL - godello - 31

ROSADO

D.O. Castilla y León

NICTE PÉTALOS DE ROSA - prieto picudo - 22

D.O. Penedès

PARATÓ - pinot noir - 15



SANGRIA
DE VINO TINTO / BLANCO / CAVA
Y6 **P18**

CAVAS & CHAMPAGNE

PARXET CUVÉE 21 - Brut Ecológico - 17

TORELLÓ - Brut Nature Gran Reserva - 26

RECADERO TERRERS - Brut Nature - 34

G.H. MUMM - Brut Cordon Rouge - 49

BOLLINGER - Special Cuvé Brut - 75

+15%

Terraza · Terrassa

IVA incluido

LOMBARDO

GRUPO RESTAURACIÓN *JK*

TINTO

D.O Terra Alta

ALMODÍ - garnacha - 18,5

D.O Costers del Segre

BRU DE VERDÚ - cabernet sauvignon - merlot - tempranillo - 21

D.O. Montsant

FURVUS - garnacha peluda - merlot - 36

ACUSTIC - garnacha - cariñena - 26

D.O. Priorat

RITME - cariñena - garnacha - 29

D.O. Mallorca

SINCRONÍA ECOLÓGICO - callet - montenegro - syrah - 23

D.O. Calatayud

HONORO VERA - garnacha - 18

D.O. Rioja

EL NÓMADA - reserva - tempranillo - graciano - 32

BASAGOITI - crianza - tempranillo - garnacha - 18

EL BUSCADOR - crianza - tempranillo - graciano - 22

D.O. La Tierra de Castilla y León

MAURO - tempranillo - 47

D.O. Alicante

ENRIQUE MENDOZA - pinot noir - 24

D.O. Ribera del Duero

FIGUERO 12 - crianza - tinta del país - 31

CARMELO RODERO - crianza - tinta del país - cab.sauvignon - 38

ENTRELOBOS - tinta del país - 18

PAGO DE CARROVEJAS - tinta del país - cab.sauvignon - merlot - 55

D.O. De la Tierra de Extremadura

HABLA DEL SILENCIO - cab. sauvignon - syrah - tempranillo - 25

D.O. Ribera Sacra

CASTRO CANDAZ - mencia - 23

ZUMOS Y BATIDOS

LIMONADA ULTRAMARINOS CASERA - 4,85

Jugo de limón natural, soda, menta, jengibre

MADAGASCAR - Fresa, plátano, chocolate blanco, leche - 6

MADAME FRANCIQUE - Mango, vainilla, leche - 6

ALMOND COLADA - Mango, jarabe de almendras - 6

CERVEZAS



SAN MIGUEL Selecta, Triple Malta, España - 4,5

SAN MIGUEL Fresca, GoldenLarger, España - 4

ALHAMBRA RESERVA, Premium Pilsner, España - 4,5



ULTRAMARINOS

TAPAS & COCKTAILS ■ BARC

Ultra Ensaladas Amanides

La Griega

Feta, cebolla roja, pepino, tomate, pimientos y tzatsiki con garbanzos crocantes 8,9

Feta, ceba vermella, cogombre, tomàquet, pebrots i tzatsiki amb cigrons cruixents

La César

Pollo asado, queso parmesano, anchoas, pan tostado y nuestra irresistible salsa César 9,5

Pollastre rostit, formatge parmesà, anxoves, pa torrat i la nostra irresistible salsa César

La Burrata

Burrata fresca con salsa romesco casera, berenjena ahumada, rúcula y almendra tostada 11,5

Burrata fresca amb salsa romesco casolana, albergínia fumada, ruca i ametlla torrada

La Uegana

Kale, aguacate, amaranto, fresas, manzana, bayas de Goji y vinagreta de cilantro 9,5

Kale, alvocat, amaranto, maduixes, poma, baies de Goji i vinagreta de coliadre

PAELLA

Con Arroz de País
Amb Arròs de País

Paella "Ultramarinos" 16

Inspira en los arroces de la Costa Brava, la cocinamos con calamar, gamba, cigala, almeja y mejillones

Inspira en els arrossos de la Costa Brava. La cuinem amb calamar, gamba, escamarà cloïssa i musclos

Arroz de Pagès 14,5

Arroz con pollo de corral y butifarra catalana

Arròs amb pollastre de corral i botifarra catalana

Arroz negro 15,5

Arroz negro con calamares y alioli

Arròs negre amb calamars i all i oli

Paella Ueggie 13,5

Arroz de hortalizas, setas y tomillo

Arròs d'hortalisses, bolets i farigola

¡¡Síguenos y comparte tus fotos!!
Segueix-nos
i comparteix les teves fotos!!

@ultramarinosbarcelona

info@ultramarinosbarcelona

www.ultramarinosbarcelona.com

¿Alergias?

Disponemos de carta de alérgenos. Este establecimiento no puede garantizar que no hayan trazas de alérgenos mayores y/o sustancias que creen intolerancias alimentarias. Disposem de carta d'al·lèrgens. Aquest establiment no pot garantir que no hagin traces d'al·lèrgens majors i / o substàncies que prouequin intoleràncies alimentàries

Vegetariano | Vegetarià

ULTRAMARINOS

■ BARCELONA ■

Un antiguo cine de Barcelona transformado en restaurante. Un espacio dónde la buena comida, la música y la diversión se fusionan a la perfección

¡¡Bienvenidos al Oasis de La Rambla! Benvinguts a l'Oasi de la Rambla!

Un antic cinema de Barcelona transformat en restaurant. Un espai on el bon menjar, la música i la diversió es fusionen a la perfecció

Tapas

LAS CLÁSICAS

Les clàssiques

Jamón ibérico D.O. Guijuelo 10,9 Ración 19,5
Pernil ibèric D.O. Guijuelo

Dados de queso manchego en aceite de hierbas 6,5
Daus de formatge manxec en oli d'herbes

Tabla de quesos españoles 9
Taula de formatges espanyols

Croquetas de jamón ibérico 7,8
Croquetes de pernil ibèric

Calamar a la andaluza con mayonesa de limón 9,9
Calamar a l'andalusa amb maionesa de llimona

Calamar a la plancha con ajo y perejil 9,9
Calamar a la planxa amb all i julivert

Gambas al ajillo con un toque de picantito 11,5
Gambes amb allada amb un toc de picantet

Pulpo "a feira" al estilo tradicional 14
Polp "a feira" a l'estil tradicional

Tortilla de patata y cebolla, hecha al momento 6
Truita de patata i ceba, feta al moment

Huevos estrellados con jamón ibérico 8,5
Ous estrellats amb pernil ibèric

Patatas bravas 4,9
Patates braves

FINGER FOOD

Mezze: Hummus de remolacha, Tzatsiki y Crema de berenjena asada 6,5
Mezze: Hummus de remolatxa, Tzatsiki i Crema d'albergínia rostida

Nachos con queso raclette y mousse de guacamole 8,5
Nachos amb formatge raclette i mousse de guacamole

Aletas de pollo "Ultramarinos" un poco picantes 6,5
Aletes de pollastre "Ultramarinos" una mica picants

Palomitas de pollo con "pico de gallo" 7,5
Crispetes de pollastre amb "pico de gallo"

Buñuelos de bacalao con alioli de miel 6,5
Bunyols de bacallà amb all i oli de mel

Berenjena frita, queso de cabra, agave y lima 5,5
Albergínia fregida, formatge de cabra, atzavara i llima

Flores de coliflor en tempura con yogur 5,5
Flors de coliflor en tempura amb iogurt

Mejillones picantes al estilo Thai con leche de coco y cilantro 8
Musclos picants a l'estil Thai amb llet de coco i coriandre

Tacos de pollo, verduras y aguacate 9
Tacos de pollastre, verdures i alvocat

Pan de coca con tomate y aceite de oliva 2,5
Pa de pagès amb tomàquet i oli d'oliva

RACIONES

Dados de solomillo de ternera con salsa de Jack Daniels 18
Daus de filet de vedella amb salsa de Jack Daniels

Entrecot de ternera gallega a la brasa con patatas y pimientos del Padrón 17
Entrecot de vedella gallega a la brasa amb patates i pebrots del Padró

Cordero de montaña al horno con romero y tomillo 18
Xai de muntanya al forn amb romaní i farigola

BBQ RIBS de ternera asada a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa 17,8
BBQ RIBS de vedella rostida a baixa temperatura amb la nostra salsa barbacoa

Brocheta de cerdo ibérico marinado con patata provenzal y lacado de piña 12,5
Broqueta de porc ibèric marinat amb patata provençal i lacat de pinya

Milanesa de pollo, rúcula, parmesano y patatas paja 14
Milanesa de pollastre, ruca, parmesà i patates palla

Salmón a la plancha con verduras y tártara de hierbabuena 16
Salmó a la planxa amb verdures i tàrtara de menta

Tataki de atún con aguacate y wasabi 16
Tataki de tonyina amb alvocat i wasabi

Curri de verduras de Kerala con arroz, yogur y cilantro 12
Curri de verdures de Kerala amb arròs, iogurt i coriandre

Rigatoni trufados al parmesano 12
Rigatoni trufats al parmesà

+15 %
Terraza · Terrassa
IVA incluido

+15 %
Terraza · Terrassa
IVA incluido

HAMBURGUESAS

con pan
amb pa

LA ULTRAMARINOS 13,5

200g de Black Angus con queso raclette, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta, en pan de espelta

200g de Black Angus amb formatge raclette, tomàquet, enciam i la nostra salsa secreta, amb pa d'espelta

LA KATE 9,8

200g de ternera gallega con beicon crispy, queso, tomate, lechuga, mayonesa brava y cebolla caramelizada

200g de vedella gallega amb bacon crispy, formatge, tomàquet, enciam, maionesa brava i ceba caramelitzada

LA BETTY BOOP 9,5

Hamburguesa de Bulgúr y garbanzos con kale, aguacate, crudités, tomate y berenjena ahumada

Hamburguesa de Bulgúr i cigrons amb kale, alvocat, crudités, tomàquet i albergínia fumada

Elige lo que ponemos al lado... cada uno a 3,5€

- Fingers de boniato
- Kale encurtida
- Mixto de verdes
- Mini Brauas
- Patatas Fritas

POSTRES ¡Hechos en casa! Fets a casa!!

Brownie clásico con helado de vainilla 5,5
Brownie clàssic amb gelat de vainilla

Lemon Bar: pastelito de limón con nata montada 5
Lemon Bar: Pastisset de llimona amb nata muntada

Mousse "Enamorada" de chocolate blanco y negro 5,5
Mousse "Enamorada" de xocolata blanca i negre

Pannacotta de vainilla con compota de arándanos 4,5
Pannacotta de vainilla amb compota de nabius

Tarta de queso con galleta de pistacho y frutos rojos 5
Pastís de formatge amb galleta de fastuc i fruits vermells

Crema catalana 4,5
Crema catalana

Tabla de quesos nacionales 9
Taula de formatges nacionals

Helado vegano de chocolate 4,75
Gelat vegà de xocolata

Helado de pistacho de Sicilia 4,75
Gelat de festuc de Sicília

Helado de caramelo con flor de sal 4,75
Gelat de caramel amb flor de sal

Sorbete de limón al cava 5,5
Xarup de llimona al cava

¡Para brindar!
Per brindar!

