

## Cocktails

**WILD BERRY PALOMA** **Y10** **P26**

Eristoff, Aperol, Raspberry, Grapefruit juice

**MARGARITA APASIONADA** **10**

Tequila Olmeca Blanco, Lime juice, Passion fruit, Agave nectar

**SANGRIA SWIRL FROZEN MARGARITA** **Y10** **P24**

Sangría Ultramarinos, Tequila Olmeca, lime juice and Triple Sec

**PIÑA COLADISIMA** **10**

Rum Bacardi Superior, Coconut, Pineapple, Peach liqueur, Vanilla syrup

**MOJITO BARCELONÉS** **Y10** **P26**

Gin Mare, Orange, Cava, Mint, Sugar, Angostura Bitters

**KOOL & THE GANG** **Y12** **P28**

Maker's Mark Bourbon, cherry brandy, vanilla, lemon juice and Ginger Ale

**KRAKENS AWAKENS** **12**

Kraken Black Spiced Rum, almond liqueur, spices and vanilla syrup

**PARADISE FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI** **Y10** **P24**

Bacardi Carta Blanca, Triple Sec, strawberry and pineapple

Check the full cocktail menu

## WHITE

D.O Penedès

**HONEYMOON ORGANIC** - parellada - 19,85

**COSMIC ORGANIC** - 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

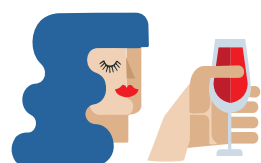
## ROSÉ

D.O. Castilla y León

**NICTE PÉTALOS DE ROSA** - prieto picudo - 22

D.O. Penedès

**PARATÓ** - pinot noir - 15



## SANGRIA

RED WINE / WHITE / 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 %**

Terrace · Terrasse

IVA included

# LOMBARDO

GRUPO RESTAURACIÓN *JK*

## RED

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 ORGANIC** - 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 - 23,5

## JUICES AND SMOOTHIES

**HOME MADE ULTRAMARINOS LEMONADE** - 4,85

Natural lemon juice, Soda, Mint, Ginger

**MADAGASCAR** Strawberry, Banana, White chocolate, Milk - 6

**MADAME FRANCIQUE** Mango, vanilla, Milk - 6

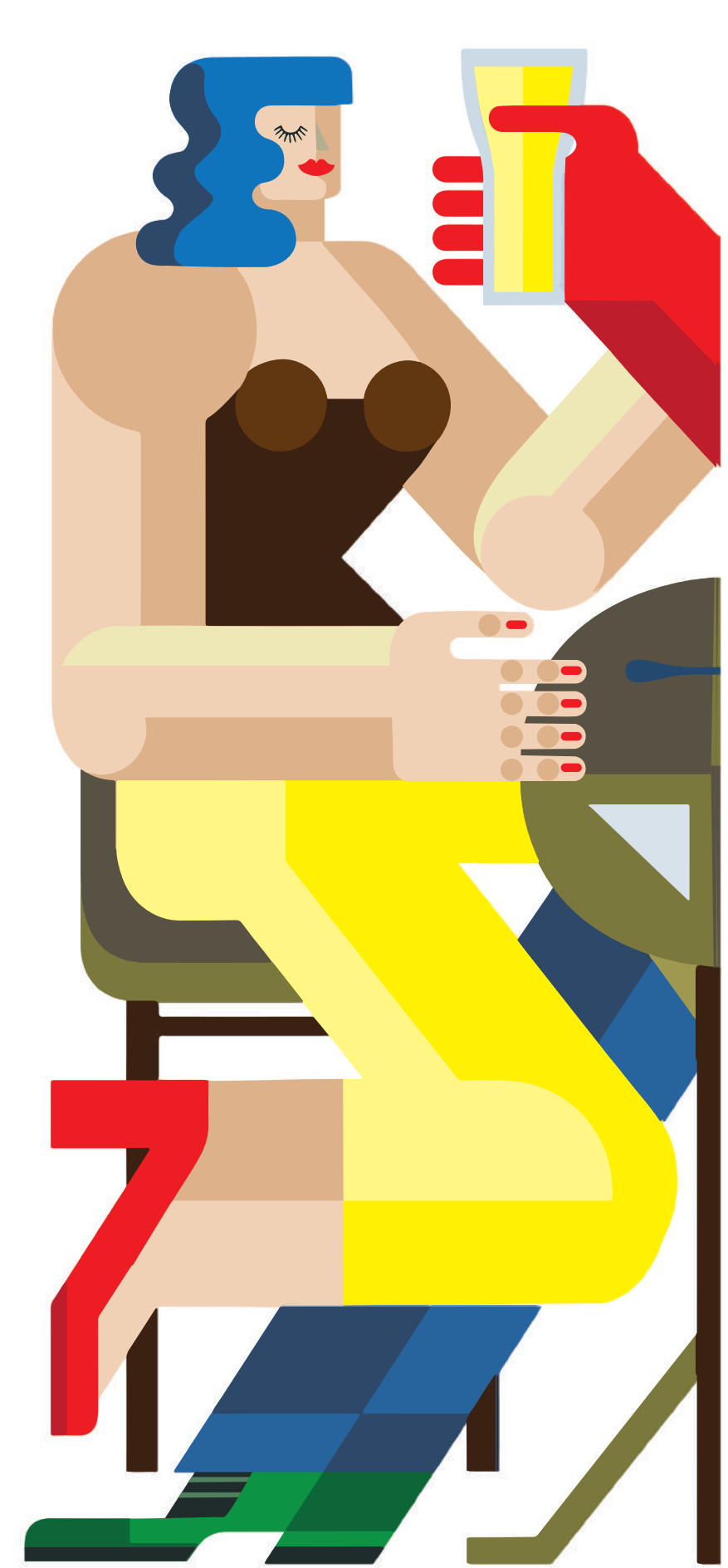
**ALMOND COLADA** Mango, Almond syrup - 6

## BEERS

**SAN MIGUEL Selecta**, Triple Malt, Spain - 4,5

**SAN MIGUEL Fresca**, Golden Lager, Spain - 4

**ALHAMBRA RESERVA**, Premium Pilsner, Spain - 4,5



# ULTRAMARINOS

BARCELONA ■ RESTAURANT

# ULTRAMARINOS

TAPAS & COCKTAILS ■ BARCELONA

# Ultra Salads

Salades

## La Griega

Ultra Greek salad with feta, peppers, cucumber, onion, Tzatziki and crocante spiced chickpeas 8,9

Salade grecque avec fromage feta, oignon rouge, tomate, Tzatziki et pois chiches croustillants

## La César

Caesar salad with gem lettuce, roast chicken, parmesan and Caesar sauce 9,5

Salade Cesar avec poulet rôti, fromage parmesan, pain grillé et sauce Cesar

## La Burrata

Fresh artisan burrata, rocket, romesco sauce and smoked aubergine 11,5

Burrata fraîche avec sauce "romesco" maison, aubergine fumée, roquette et amandes grillées

## La Uegana

Kale, avocado, amaranth, strawberries, apple, Goji berries and a coriander vinaigrette 9.5

Kale, avocat, amarante, fraises, pomme, baies de Goji et vinaigrette à la coriandre

# PAELLA

With Rice from Pals  
Avec du Riz de Pals

## Paella "Ultramarinos" 16

Cooked with prawns, clams, squid, langoustine and mussels

Cuisinée avec crevette, clovisses, calamar, langoustine et moules

## Arroz de Pagès 14,5

Chicken and farmhouse sausage paella

Riz avec poulet de ferme et saucisse catalane

## Arroz negro 15,5

Black rice paella with squid and aioli

Riz noir au calmar et aioli

## Paella Ueggie 13,5

Garden vegetable and wild mushroom paella

Riz de légumes, champignons et thym

Follow us and share your photos !!

Suivez nous et partagez vos photos !!

@ultramarinosbarcelona  
info@ultramarinosbarcelona  
www.ultramarinosbarcelona.com

## Allergies?

We have menus available with allergy information. This establishment cannot guarantee that there are no traces of allergens or substances that cause food intolerance

Nous avons une carte d'allergènes alimentaires. Cet établissement ne peut garantir l'absence de traces majeures et / ou substances qui peuvent produire intolérances alimentaires

Vegetarian | Uégétarien

# ULTRAMARINOS

■ BARCELONA ■

An old cinema in Barcelona transformed into a restaurant. A space where good food, music and fun merge perfectly

Welcome to the Oasis of La Rambla! Bienvenue à l'Oasis de La Rambla!

Un ancien cinéma à Barcelone transformé en restaurant. Un espace où la bonne nourriture, la musique et le divertissement fusionnent parfaitement

## Tapas

### THE CLASSICS

Les classiques

Best cured Iberian ham D.O. Guijuelo 10,9 Plate 19,5  
Jambon ibérique au gland D.O. Guijuelo

24-month cured Manchego cheese in herb olive oil 6,5  
Dés de fromage "manchego" avec huile aux herbes

Selection of artisan Spanish cheese 9  
Assiette de fromages espagnols

Creamy Jabugo ham croquettes 7,8  
Croquettes de jambon Jabugo

Andalusian style calamar with lemon mayonnaise 9,9  
Calmar à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert

Grilled squid with garlic and parsley 9,9  
Calmar à la planche avec ail et persil

Sizzling prawns with garlic and chili 11,5  
Crevettes à l'ail

Traditional Galician octopus with smoked pimentón 14  
Poulpe "a feira" façon traditionnelle

Spanish omelette made to order 6  
Omelette "española" de pommes de terre et oignons

Fried eggs and chips with cured Iberian ham 8,5  
Oeufs au plat avec jambon ibérique

Patatas bravas 4,9  
Pommes de terre frites

### FINGER FOOD

Mezze: Beetroot hummus, roast aubergine dip and tzatsiki 6,5  
Mezze: Houmous de betteraves, Tzatziki et crème d'aubergines grillées

Nachos with melted raclette cheese and creamy avocado 8,5  
Nachos avec fromage, guacamole et "pico de gallo"

Ultramarinos spicy chicken wings 6,5  
Ailes de poulets piquants "Ultramarinos"

Chicken popcorn with "pico de gallo" 7,5  
Pop-corn au poulet avec "pico de gallo"

Salt cod fritters with honey aioli 6,5  
Beignets de morue avec aioli au miel

Crispy aubergine, goat cheese, agave and lime 5,5  
Aubergines frites avec fromage de chèvre, agave et citron vert

Cauliflower buffalo wings in tempura with yoghurt 5,5  
Tempura de chou-fleur avec yaourt

Pan steamed Thai mussels 8  
Moules style Thai

Chicken and vegetable tacos with avocado 9  
Dés de poulet et légumes avec avocats

Toasted coca bread, tomato and extra virgin olive oil 2,5  
Pain à la tomate et huile d'olive extra vierge

## MAIN COURSES

Grilled diced beef fillet with Jack Daniels sauce 18  
Dés de Filet de veau avec sauce Jack Daniels

Chargrilled sirloin steak, frites and Padron peppers 17  
Entrecôte de veau, frites et poivrons de Padron

Oven roasted mountain lamb with rosemary and thyme 18  
Agneau de montagne au romarin et thym au four

Slow roasted beef RIBS with our special barbecue sauce 17,8  
BBQ Ribs de veau rôti à basse température avec notre sauce barbecue maison

Chargrilled marinated Iberian pork brochette with herb potatoes 12,5  
Brochette de porc ibérique mariné avec pomme de terre provençale

Chicken Milanese, straw fries, rocket and parmesan 14  
Milanaise de poulet, roquette, parmesan et frites

Seared salmon with vegetables and tartar sauce 16  
Saumon grillé avec légumes et tartare de verveine

Boqueria market tuna tataki, wasabi and avocado 16  
Tataki de thon, avocat et wasabi

Kerala vegetable curry with rice, yoghurt and coriander 12  
Curry de légumes de Kerala avec riz, yaourt et coriandre

Rigatoni with truffled Parmesan sauce 12  
Rigatoni truffé avec Parmesan

+15 %  
Terrace · Terrasse  
IVA included

+15 %  
Terrace · Terrasse  
IVA included

Handmade  
Fait maison

# BURGERS

With artisan bread  
Avec pain

## LA ULTRAMARINOS 13,5

200g of Black Angus beef, raclette cheese, tomato, lettuce and our special sauce in a spelt bun

200g viande Black Angus, fromage raclette, salade et notre sauce secrète, avec pain d'epeautre

## LA KATE 9,8

200g of grass-fed beef, smoky bacon, cheese, tomato, lettuce, brava mayonnaise and caramelized onion

200g Bacon crispy, fromage, tomate, laitue, mayonnaise brava et oignon caramélisé

## LA BETTY BOOP 9,5

Chickpea and Bulgur wheat patty with kale, avocado and smoky aubergine

Burger de boulgour et pois chiches avec chou frisé, avocat, crudités, tomate et aubergine fumée

Chose your side...

Choisissez votre combinaison préférée... each one 3,5 €

- Sweet potato fries
- Hand cut fries
- Mini Brauas
- Salad
- Kale

# DESSERTS

Home made!  
Faits maison!

Classic brownie with vanilla ice-cream 5,5  
Brownie classique avec glace à la vanille

Our own Lemon Bar with whipped cream 5  
Lemon Bar: petite tarte au citron avec crème fraîche

White and dark chocolate mousse "Enamorados" 5,5  
Mousse amoureux au chocolat blanc et noir

Vanilla pannacotta with cranberry compote 4,5  
Pannacotta à la vanille avec compote de canneberges

Cheese cake, pistachio biscuit and red-berries 5  
Gâteau au fromage avec biscuit de pistache et baies rouges

Catalan crème brûlée 4,5  
Crème catalane

Selection of Spanish cheese 9  
Tableau des fromages espagnols

Vegan Guanaja chocolate ice-cream 4,75  
Glace vegan au chocolat

Sicilian pistachio ice-cream 4,75  
Glace à la pistache de Sicile

Salted caramel ice-cream 4,75  
Crème glacée au caramel à la fleur de sel

Lemon sorbet with cava 5,5  
Sorbet au citron avec du cava

And to drink!  
Santé!

