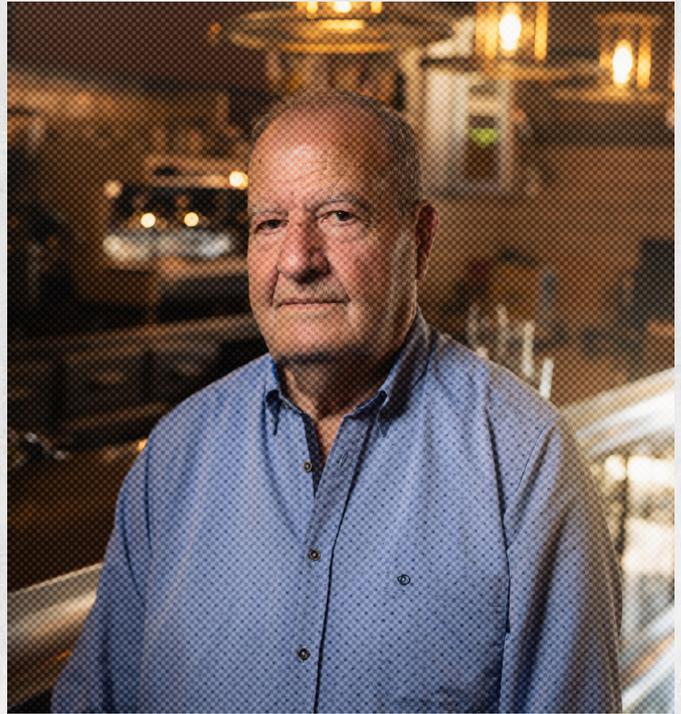


EL BARRI

“En el Barri hay de todo y para todos”

“Cada barrio es un mundo. Pequeñas historias entrelazadas que crean el día a día de las vecinas y vecinos, que, después de tanto tiempo, acaban convirtiéndose en una pequeña familia.” Así define la vida de barrio uno de los ciudadanos más célebres, Josep, el antiguo propietario de la bodega del barrio.

El **Sr. Josep** nos cuenta los mejores de los mil y un chismes que ha oído durante las decenas de años que trabajó allí. No las sacaremos a la luz, por respeto a las personas implicadas, porque Josep nos pide que todo quede entre nosotros. La conversación sigue, en la terraza del Barri, con un **buen vermut mientras picamos unas croquetas del Barri y unos berberechos**. Sentados, nos damos cuenta de que El Barri tiene vida, que nada pasa desapercibido y que cada momento es único. Josep nos explica que El Barri ha ido cambiando durante los años, incluso nos sorprende diciéndonos que no siempre había tenido el nombre actual. Sorpresa tras sorpresa nos vamos despidiendo de este ilustre vecino, después de comprobar que sí, que las historias surgen de los sitios más inesperados y que **en el Barri hay de todo y para todos**.



Las croquetas del Barri, tema estrella entre los vecinos: “Son tan buenas como las de la abuela”

La polémica está servida. Las croquetas del Barri están en boca de todos, ya que, aunque todo el mundo está de acuerdo en que son tan buenas como las que hacía la abuela, no acaban de aclararse sobre de qué abuela están hablando. *“¡Las de mi abuela eran las mejores!”*, dice Jaumet M., de 36 años. *“Con las de mi abuela te lames los dedos, literalmente”*, dice Josefina F., de 46 años. Una cosa es segura, y es que las croquetas del Barri han logrado la admiración de todo el vecindario.

Brillo y tardeo en el Barri.

Cuando llega el sábado, en el Barri no se habla de otra cosa: el tardeo. A partir de las cinco y media, la música empieza a sonar y la terraza se llena de vecinos, amigos y algún despistado que acaba quedándose *“solo por un rato”*. *“Los sábados sin tardeo ya no son sábados.”*, dice Pili R., vecina de toda la vida, mientras baila con sus amigos en la terraza.

Una cosa está clara: entre el brillo de los jueves y los tardeos de los sábados, en el Barri no hay sitio para el aburrimiento. Lo que hay es fiesta, risas y ese espíritu de pueblo que hace que, por unas horas, todo el mundo se sienta en casa.



PARA PICAR

	<u>Precio por unidad</u>	<u>Ración</u>
Patatas bravas ^H		6,50 €
Tostada de anchoa con mantequilla ahumada ^{G, L, P}		4,00 €
Croquetas de asado ^{G, L, H, SU}	2,70 €	
Croquetas de calamar ^{CM, P, G, L, H}	2,70 €	
Croquetas de jamón ibérico ^{H, G, L}	2,70 €	
Buñuelos de bacalao ^{G, H, P}		2,90 €
Crujiente de pollo ^{G, SU, S, (H)}		11,00 €
Tortillas con huevos ecológicos <i>(del día)</i>		
de patata ^H		9,00 €
de bacalao ^{H, P}		11,00 €
de calabacín ^H		9,00 €
Macarrones cardenal ^{G, L}		12,00 €
Carpaccio de gambas ^{CM}		17,00 €



Tomate y ventresca

ENSALADAS Y PLATILLOS FRESCOS

	<u>Ración</u>
Tomate y ventresca ^{P, SU}	10,00 €
Ensalada de judías verdes ^{MO, SU}	9,00 €
Burrata con aguacate y pistacho ^{L, FS}	13,50 €
Ensaladilla de "El Barri" ^{P, H, L}	11,50 €
"Esqueixada" ^P	12,00 €
Tabla de embutidos ^(G)	14,00 €
Tabla de quesos ^{L, (G)}	15,00 €
Ración de pan ^G	2,50 €



Bravas



Tortilla de calabacín

ALÉRGENOS

P Pescado **G** Gluten **FS** Frutos secos cáscara **CM** Crustáceos y moluscos **A** Apio **H** Huevos **MO** Mostaza **CA** Cacahuets **SU** Sulfitos **S** Soja **L** Lácticos **()** Contenido en guarnición. Se puede obviar

DEL MAR

	Ración
Calamares a la andaluza <small>G, CM, P</small>	14,00 €
Mejillones a la plancha <small>CM</small>	10,00 €
Tartar de atún <small>P, SU, MO, CM</small>	17,00 €
Gambas al ajillo <small>CM</small>	12,00 €



Tartar de tonyina



Oreja frita

DE LA TIERRA

	Ración
Caracoles a la "gormanta" <small>G, SU</small>	16,00 €
Oreja frita	8,00 €
Torrezno	3,50 €
Steak tartar <small>MO, H, P, SU</small>	24,00 €
Canelón de carne rustida con bechamel <small>G, SU, L</small>	16,00 €
Albóndigas en salsa <small>G, H, FS, S</small>	9,00 €
La raola o burger del Barri (u) <small>G, H, L</small>	4,50 €
Longaniza <small>L</small>	13,50 €

LOS POSTRES

	½ ración	Ración
"Mel i mató" <small>L, (FS)</small>		5,00 €
Trufas de chocolate 72% <small>L</small>	1,50 € un.	7,00 €
Torrija <small>L, H, G</small>		6,50 €
Naranja Tropical <small>L, G, S, FS, H</small>		4,50 €
Corte de helado de vainilla <small>L, H, G</small>		4,50 €
Corte de helado de nata <small>L, H, G</small>		4,50 €
Corte de helado de turrón <small>L, H, G</small>		4,50 €
Flan de vainilla <small>L, H</small>		6,00 €
Bola de helado <small>L, H, G</small>		3,50 €
Tarta de queso <small>L</small>		6,00 €
Coulant de chocolate <small>L, G, H</small>		9,00 €
Coulant de pistacho <small>L, G, H, FS</small>		9,00 €



Coulant de pistacho

ALÉRGENOS

PPescado **G**Gluten **FS**Frutos secos cáscara **CM**Crustáceos y moluscos **A**Apio **H**Huevos **MO**Mostaza **CA**Cacahuetes **SU**Sulfitos **S**Soja **L**Lácticos **()**Contenido en guarnición. Se puede obviar

VINOS TINTOS

	Copa	Ampolla
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Bru De Verdú	3,50 €	21,00 €
Vol d'Ànima de Raimat	3,50 €	18,00 €
Bru De Verdú 14 (Reserva)		23,00 €
Gínjol (Syrah)		19,00 €
Turons de Vallcorba de Raimat		28,00 €
Purgatori		44,00 €
D.O.CA. RIOJA		
Izadi (Crianza)		19,00 €
Azpilicueta	3,50 €	19,50 €
Viña Pomal (Crianza)		18,00 €
Luis Cañas (Crianza)		22,00 €
La Vicalanda Viñedos Viejos		30,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Legaris Roble	3,50 €	17,00 €
Finca Resalso		19,00 €
Carmelo Rodero 9 meses		24,00 €
Paramos De Ribera		30,00 €
Emilio Moro		27,00 €
Pago de los Capellanes (Crianza)		34,00 €
Francisco Barona		46,00 €
D.O. SOMONTANO		
Enate (Crianza)		20,00 €
D.O. MONTSANT		
El Pispá		19,00 €
D.O.Q. PRIORAT		
L'Inconscient "Les Cousins"		19,00 €
Scala dei Prior		36,00 €

VINOS ROSADOS

Vol d'Ànima Raimat (D.O. Costers del Segre)	3,50 €	19,00 €
Viña Pomal (D.O.CA. Rioja)		20,00 €

VINOS BLANCOS

	Copa	Ampolla
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Guillamina	3,50 €	17,00 €
Raimat (Chardonnay)	3,50 €	17,00 €
Petit Saó (Ecológico)		19,00 €
D.O.CA. RIOJA		
AC La Rodetta	3,50 €	19,00 €
D.O. RUEDA		
La Charla (Verdejo)	3,50 €	17,00 €
José Pariente (Verdejo)		21,00 €
D.O. PENEDES		
Honeymoon (Ecológico)		19,00 €
D.O. SOMONTANO		
Sommos (Gewürztraminer)		19,50 €
D.O. MONTERREI		
La duda (Godello)		21,00 €
D.O. RIAS BAIXAS		
Pazo de Señorans (Albariño)		25,00 €
AUSTRALIA		
Yellow Tail Semi-dolç (Moscato)		22,00 €

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA		
Raimat Brut Nature	4,50 €	20,00 €
Bertha (Brut Nature Reserva)		23,00 €
Parxet (Brut Nature)	4,50 €	22,00 €
Ars Collecta Blanc de Blancs		28,00 €
Ars Collecta Rosé		29,00 €
Gramona Imperial (Brut Gran Reserva)		38,00 €
A.O.C. CHAMPAGNE		
Moët & Chandon (Brut Imperial)		60,00 €
Moët & Chandon (Brut Imperial Rosé)		65,00 €
Louis Roederer Collection		90,00 €



nyam

Hamburguesería Lleida

Avinguda Alcalde Rovira Roure, 1, Lleida

973 08 75 77 620 367 052  @nyamlleida

Troba'ns també a
Glovo?

