



SYRAH
RESTAURANT
mediterrani

www.pullman-barcelona-skipper.com
www.restaurantsyrah.com

Iberian acorn-fed cured ham with toasted ciabatta 12,50 €
 Smoked octopus with confitted potato 12,50 €
 Fresh mussels in pickling brine 5,00 €
 Fresh cockles with lime 16,00 €
 Fried potatoes with aioli 5,00 €
 Acorn-fed cured Iberian ham croquettes 5,00 €
 Andalusia-style cuttlefish 8,00 €
 Scallops with andalusian salad 16,00 €
 Lamb kebab 8,00 €

Traditional chicken Caesar salad 9,75 €
 Mozzarella, tomato and basil salad 8,00 €
 Cod and roasted pepper ravioli with mild aioli 9,00 €
 Foie micuit with pear and turnip 14,00 €
 Arroz negro (*rice prepared in squid ink*) with cuttlefish and snow peas 10,00 €
 Wild mushroom risotto 9,00 €

Turbot with French-style peas 14,00 €
 Red mullet with Majorcan-style eggs (*scrambled with sobrassada sausage*) 18,00 €
 Lobster served in brothy rice 28,00 €
 Monkfish tempura with stewed lentils 16,00 €
 Cod a la llauna served in a clay pot 20,00 €

Steak tartar 17,00 €
 T-bone steak grilled over natural charcoal 15,00 €
 Duck fricasee 12,00 €
 Roasted Iberian pork loin tip with confitted thyme potatoes 16,00 €

Tiramisu 6,50 €
 Dark chocolate soufflé coulant, hazelnut ganache and kadayif 8,00 €
 Tart yoghurt with strawberries and white brownie 6,50 €
 Cheese tart with berries and passion fruit 6,50 €
 Anis seasoned pineapple carpaccio with white chocolate coconut flan 6,50 €
 Pears in white wine with Marc de Cava sorbet 6,50 €

Jambon ibérique de bellota avec ciabatta grillée 12,50 €
 Poulpe fumé à la pomme de terre confite 12,50 €
 Moules naturelles marinées 5,00 €
 Coques au naturel au citron vert 16,00 €
 Pommes de terre bravas ou avec aïoli 5,00 €
 Croquettes de jambon ibérique de bellota 5,00 €
 Seiche à l'andalouse 8,00 €
 Coquilles Saint-Jacques avec salade andalouse 16,00 €
 Kebab au mouton 8,00 €

Salade César traditionnelle au poulet 9,75 €
 Salade de mozzarella, tomate et basilic 8,00 €
 Ravioli à la morue, poivron braisé et aïoli doux 9,00 €
 Foie mi-cuit à la poire et au navet 14,00 €
 Riz noir à la seiche et aux pois gris 10,00 €
 Risotto aux champignons 9,00 €

Turbot aux petits pois à la française 14,00 €
 Rougets aux œufs à la majorquine 18,00 €
 Homard préparé dans du riz en bouillon 28,00 €
 Lotte en tempura avec lentilles à l'étouffée 16,00 €
 Morue a la llauna (*en marmite de terre cuite, au four*) 20,00 €

Steak tartare de veau 17,00 €
 Grosse côtelette de veau au charbon naturel 15,00 €
 Fricandeau de canard 12,00 €
 Épaule de porc ibérique grillée avec pommes de terre confites au thym 16,00 €

Tiramisu 6,50 €
 Soufflé coulant au chocolat noir, au grenache à la noisette et au kadaïf 8,00 €
 Yaourt acide aux fraises et au brownie blanc 6,50 €
 Tarte au fromage avec fruits rouges et fruits de la passion 6,50 €
 Carpaccio d'ananas à l'anis avec flan au chocolat blanc et à la noix de coco 6,50 €
 Poires au vin blanc avec sorbet au marc de Cava 6,50 €