



Ensaladas y Entrantes

c/v Bravas de Boniato al Pesto	5,00€
v Selección de Quesos del SAMSARA	6,50€
v Bombas de Falafel con Salsa Picante	5,00€
v Chupa-Chups de Tempura de Espárragos a la salsa romesco	5,00€
c Ensalada mil hojas, salmón marinado, tomate, parmesano y olivada	5,50€
c/v Guacamole con nachos	5,00€
c/v Guacamole con queso de cabra, mermelada de tomate y nachos	5,50€

Tapas

v Croquetas de Gambas al Ajillo o Croquetas de Setas	1,50€/u
c s Raviolis de bacalao confitado con verduritas crujientes, mayonesa de mango y aceite de albahaca	6,60€
c Salteado de Habitas Baby y Calamarcitos	6,50€
c/v Hummus con choricitos ó v : con espárragos, olivada y romesco	4,80€
c Mini hamburguesas sorpresa (100%ternera) con salsa de tomate natural	6,00€
c s Bombón "Ferrero Rocher" de Foie, Pistachos y Oro	3,70€/uni
Albóndigas de Ternera y Caviar de Berenjena a la salsa Yakitori sobre base de Setas y Bambú	6,20€
c Lasaña de Berenjena y salmón Ahumado a la crema de Idiazabal y olivada	6,40€
s Tártar de Atún del SAMSARA	8,50€
Langostinos en gabardina de kikos sobre crema de parmesano	6,40€
Pastelito Carrillera de Cerdo,Setas, mermelada de Higos y bechamel Trufada	6,00€

y más Tapas...

s Canelones de Boletus a la crema de Pera y picadillo de Jabugo	8,00€
s Saquitos de Magret de Pato con Provolone y Piñones	6,50€
Tataki de Atún a la salsa Teriyaki	7,50€
c Calamarcitos rellenos de Morcilla de arroz y pasas con cebolla confitada	6,60€
c/v Hamburguesas Vegetarianas de Lentejas, Champiñones, Nueces y Pasas a la crema de queso	5,60€
Brochetas de Tempura de Pollo macerado con limón y pimienta rosa a la salsa Agridulce de Mostaza antigua y Miel	6,20€
cs Entraña de Ternera a la salsa de Vermut y Dijon sobre Parmentier Trufada	8,50€
cs/v Alcachofas rellenas de Boletus, Huevo Codorniz, crema de Foie al aire de Trufa	9,00€

Postres

v Coulant de Chocolate negro	6,00€
v Buñuelos de Explosión de Chocolate negro	1,90€/u
v Tarta Tatin de Pera con Helado de Mascarpone	6,00€
v Pastel de Queso, Sorbete de Fresones del Maresma y Coulis Frutos Rojos	6,00€
c/v Sorbete de Limón y Albahaca	5,50€
c/v Sorbete de Fresones del Maresma	5,50€
Helado de Queso fresco Mascarpone	5,50€

+17 años creando Tapas de Barcelona

c apto para celíacos · tenemos versión para celíacos

Pan: 0,50/u

v plato vegetariano o con versión vegetariana · **s** suplemento menú

11% IVA incluido



MENU FESTIVAL

Cada 2 persones: 7 Plats Salats compartits, 2 Postres i per Beure: 1 Ampolla de Vi o 6 Begudes (3 begudes per persona).

PREU: 50€ dos Persones (25€ per Persona). (hi ha algún plat que té un suplement de 2€ sobre el total per l'escandall, indicat a la carta amb una S).

En cas de grup S'adapta al nombre de persones.

MENU FESTIVAL

Cada 2 personas: 7 Platos Salados a compartir, 2 Postres y para Beber: 1 botella de vino o 6 bebidas (3 bebidas por persona).

PRECIO: 50€ dos Personas (25€ por Persona). (Hay platos que tienen un suplemento de 2€ sobre el total por el escandallo, indicado en la carta con una S).

En caso de grupo se adapta al numero de personas.

TASTE MENU

For 2 people: 7 Dishes for share , 2 Deserts and for Drink: 1 Bottle of wine or 6 drinks (3 drink for people).

Price: 50€ two people(25€ per Person). (Some dishes have suplement of 2€ for the price tag , marked with an S).

In a case of groups can be adapted.



SAMSARA



Amanides i Entrants

c/v Braves de Moniato al Pesto	5,50€
v Selecció de Formatges del SAMSARA	6,50€
v Bombes de Falafel amb Salsa Picant	5,00€
v Xupa-Xups de Tempura d'Espàrrecs a la salsa Romesco	5,00€
c Amanida mil fulls, Salmó Marinat, Tomàquet, Parmesà i Olivada	5,50€
c/v Guacamole amb nachos	5,00€
c/v Guacamole amb formatge de cabra, melmelada de tomàquet i nachos	5,50€

Tapes

v Croquetes de Gambes a l'Allet o Croquetes de Bolets	1,50€/u
cs Raviolis de Bacallà confitat amb Verduretes cruixents, Maionesa de Mango i oli d'Alfàbrega	6,60€
c Saltejat de Fabetes Baby i Calamarcets	6,50€
c/v Hummus amb Xoricets ó v : amb espàrrecs, olivada i romesco	4,80€
c Mini hamburgueses sorpresa (100%vedella) amb salsa de tomàquet natural	6,00€
cs Bombó "Ferrero Rocher" de Foie, Fastucs i Or Mandonguilles de Vedella i Caviar d'Albergínia a la salsa Yakitori sobre llit Bolets i Bambú	3,70€/uni 6,20€
c Lassanya d'Albergínia i Salmó fumat a la crema d'Idiazàbal i Olivada	6,40€
s Tàrtar de tonyina del SAMSARA Llagostins en gavardina de Kikos sobre crema de Parmesà	8,50€ 6,40€
Pastisset de Galta de Porc, Bolets, Melmelada Figes i Beixamel Trufada	6,00€

i mes Tapes...

s Canelons de Ceps a la crema de Pera i Picada de Jabugo	8,00€
s Farcelllets de Maignet d'ànec amb Provolone i Pinyons	6,50€
Tataki de Tonyina a la salsa teriyaki	7,50€
c Calamarcets farcits de botifarró d'arròs i panses amb ceba confitada	6,60€
c/v Hamburgueses vegetarianes de Llenties, Xampis, Nous i Panses	
a la crema de formatge	5,60€
Broquetes de Tempura de Pollastre macerat amb llimona i pebre rosa	
a la salsa Agredolça de Mostassa antiga i Mel	6,20€
c s Fulla de Llata de Vedella a la salsa de Vermut i Dijon i Parmentier Trufada	8,50€
c s/v Carxofes farcides de Ceps, Ou Guatlla i Crema de Foie al aire de Tofona	9,00€

postres

v Coulant de Xocolata negra	6,00€
v Bunyols d'Explosió de Xocolata negra	1,90€/u
v Pastís Tatin de Pera amb gelat de Mascarpone	6,00€
v Pastís de Formatge, Sorbet de Maduixots i Coulis Fruits Vermells	6,00€
c/v Sorbet de Llimona i Alfàbrega	5,50€
c/v Sorbet de Maduixots del Maresme	5,50€
Gelat de Formatge fresc Mascarpone	5,50€

+17 anys creant Tapes de Barcelona

c apte per a celíacs · tenim versió per a celíacs

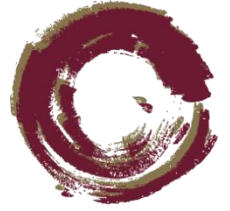
Pà: 0,50/u

v plat vegetarià o amb versió vegetariana · **s** suplement menú

11% IVA inclòs



SAMSARA



Salads and Starters

c/v Sweet Potato Braves with homemade Pesto Sauce	5,00€
v Samsara's assorted Cheeses	6,50€
v Falafel « Pumps » with Spicy Sauce	5,00€
v Asparagus "Chupa-Chups" in Tempura with Romesco Sauce	5,00€
c Mixed salad with Marinated Salmon, Tomato, Parmesan Cheese and Olive	5,50€
c/v Homemade Guacamole With Nachos	5,00€
c/v Homemade Guacamole with Goat's cheese, Tomato Marmalade Nachos	5,50€

Tapas

v Garlic Prawn Croquettes Or Mushroom Croquettes	1,50€/u
cs Confited Cod Fish and Crunchy Vegetable Raviolis with Mango Mayonnaise and Basil Oil	6,60€
c Sauteed Baby Green Beans and Squids with Garlic and Parsley Sauce	6,50€
c/v Hummus with Spanish Sausages Or v : with Asparagus, Olives and Romesco Sauce	4,80€
c Mini surprise Hamburguers (100% Beef) with Natural Tomato Sauce	6,00€
cs Foie, Pistachios and Gold "Ferrero Rocher" Bonbon	3,70€/uni
Beef and Aubergine Caviar Meatballs with Yakitori Sauce and Mushrooms and Bambu base	6,20€
c Aubergine, Smoked Salmon Lasagna with Idiazabal cheese cream, Olives	6,40€
cs Samsara's Tuna Tartar	8,50€
King Prawns battered in roasted Corn with Parmesan cheese Cream	6,40€
cs Beef Steak with Vermuth and Dijon Souce on Truffle Parmentier	8,50€

And more tapas...

v s Canelloni stuffed with Boletus covered in Pear cream and Spanish Ham	8,00€
s Pastry Bundles of Duck Maignet with Provolone cheese and Pinions	6,50€
c Tuna Tataki with Fruit Passion Ponzu Sauce	7,50€
c Squids stuffed with Rice Black Pudding and Raisins with confited Onions	6,60€
c/v Veggie Burgers with Lentils, Mushrooms, Nuts, Raisins with Creamy Cheese	5,60€
Chicken tempura skewers macerated in Lemon and Pink Pepper, covered in French Antique Mustard and Honey Sweet and Sour Sauce	6,20€
cs Beef Steak with Vermuth and Dijon Souce on Truffle Parmentier	8,50€
cs/v Artichokes stuffed with Mashrooms, Quayl Egg, Foie Cream and Truffle Oil	9,00€

desserts

v Black Chocolate Coulant	6,00€
v Black Chocolate Explosion "Bunyols"	1,90€/u
v Pear Tatin Cake with Mascarpone Ice Cream	6,00€
v Cheese Cake with Maresme Strawberries Sorbet and Berry Coulis	6,00€
c/v Lemon and Basil Sorbet	5,50€
c/v Maresme Strawberries Sorbet	5,50€
v Mascarpone Ice Cream	5,50€

+17 years creating our Barcelona

Tapas

c suitable for celiacs or version available for celiacs (ask our staff)

Bread: 0,50€/u

v vegetarian dish or vegetarian version available · **s** menu supplement

11% IVA included

VINS BLANCS



TINA NOU Pansa Blanca D.O. ALELLA 20.....3,40€ C 13,80€ A

BURBERRY Garnatxa Blanca D.O. MONTSANT 203,60€ C 14,50€ A

AUSTUM Verdejo D.O. RUEDA 203,60€ C 14,50€ A

IACOBI Albarinyo D.O. RIAS BAIXAS 203,80€ C 15,50€ A

VINS ROSATS



PANSA ROSADA RAVENTÓS D.O. ALELLA 20.....3,50€ C 14,20€ A

CAVES



SIGNAT Brut Nature D.O. CAVA3,50€ C 14,20€ A

PARXET Gran Reserva Maria Cabané Vintage D.O. CAVA4,50€ C 18,50€ A

VINS NEGRES



SANTES Garn., Cariny., Syrah 6m D.O. MONTSANT 20 3,60€ C14,80€A

R. RAVENTOS 4m D.O. COSTERS DEL SEGRE 20 3,40€ C14,80€A

NABARI Tempranillo 6m D.O. RIOJA 20 3,60€ C 15,20€ A

AUSTUM Tempra. ECO8m D.O. RIBERA DEL DUERO 20 3,80€ C 15,50€ A

BRUNUS Garn., Carin., Syrah 10m D.O. MONTSANT 20 4,00€ C 18,50€A

GUIGO Garnatxa, Carin., Syrah 8m. D.O. PRIORAT 20 4,00€ C 18,50€A

