BARCELONA
ERRE
& URRECHU

COCINA, CARIÑO Y CONFIANZA
Cuantas veces me preguntan... ¿Qué es para ti ERRE ?
Es materia prima, es pasión, es fuego, es profesionalidad, es cariño...
Pero sobre todas las cosas, es la casa de nuestros AMIGOS.
Es vuestra casa, donde nos reunimos, compartimos,
celebramos... VIVIMOS.
ERRE & URRECHU es para vivirlo y vosotros, le dais VIDA.

COOKING, LOVE AND CONFIDENCE
How many times I am asked...what does ERRE mean to you?
It is raw material, it is passion, it is fire, it is professionalism, it is affection...
But above all, it is the home of our FRIENDS.
It is your home, where we meet, share, celebrate...WE LIVE.
ERRE & URRECHU is a place to be lived, and you bring it to LIFE.

CUINA, AFECTE I CONFIANÇA
Quantes vegades em pregunten...què és per a tu ERRE ?
És matèria primera, és passió, és foc, és professionalitat, és afecte...
Però sobre totes les coses, és la casa dels nostres AMICS.
És casa vostra, on ens reunim, compartim, celebrem...VIVIM.
ERRE & URRECHU és per viure'l i vosaltres l'ompliu de VIDA.

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

COMENZAMOS / TO START / *COMENCEM*

Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate 21€
Tuna belly salad with tomato pulp
Amanida de ventresca de bonítol amb polpa de tomàquet

Lomos de anchoas, cebolla cremosa, tomate troceado y encurtidos 23€
Anchovy loins, creamy onion, chopped tomato and pickles
Lloms d'anxoves, ceba cremosa, tomàquet trossejat i adobats

Ensalada Oliver 15€
Amanida Oliver
Oliver salad

Tartar de atún rojo, caviar y espuma de mostaza 26€
Red tuna tartare, caviar and mustard foam
Tàrtar de tonyina vermella, caviar i escuma de mostassa

Steak tartar, la mejor selección de carne de vacuno 23€
Steak tartare, the best selection of beef
Steak tàrtar, la millor selecció de carn de vedella

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

PRIMEROS PLATOS / FIRST COURSES / *ENTRANTS*

Aguacate a la parrilla en ensalada con vinagreta de tomate confitado y miel 16€
Grilled avocado in salad with confited tomato and honey vinaigretteAmanida
Alvocat a la graella amb amanida i vinagreta de tomàquet confitat i mel

Ensalada de bogavante sobre cebolleta trufada y vinagreta de su coral 37,50€
Lobster salad with truffled spring onions and its own coral vinaigrette
Amanida de llamàntol sobre ceba tendra trufada i vinagreta del seu coral

Corte de foie y teja crujiente de pan dulce con naranja 28€
Foie-gras terrine with crunchy tuile of sweet bread with orange
Tall de foie i teula cruixent de pa dolç amb taronja

Briochito de fricandó o briochito de centolla, lo mejor del campo y del mar (Un) 9€
Stewed meat or spider crab mini brioche, the best of the countryside and the sea (U)
Brioixet de fricandó o brioixet de cabra de mar, el millor del camp i del mar (U)

Croquetas caseras, crujientes y cremosas (8 piezas, 2 sabores) 9€/18€
Homemade croquettes, crispy and creamy (8 pieces, 2 flavors)
Croquetes casolanes, cruixents i cremoses (8 peces, 2 sabors)

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

CARNES A LA BRASA CON MADERA DE ENCINA /
GRILL MEAT WITH ENCINA WOOD / *CARN A LA GRAELLA AMB FUSTA D'ALZINA*

Chuletón de Simmental, equilibrio perfecto, sabor, textura y jugosidad 98€

Recomendado para 2 personas, 1kgr aprox. recién cortado. Precio por kgr.

Simmental chop, perfect balance, flavor, texture and juiciness

Recommended for 2 people, 1kgr approx. Freshly cut. Price per kgr.

Llom alt amb os de Simmental, equilibri perfecte, sabor, textura i suculência

Recomenat per a 2 persones, 1kgr aprox. acabat de tallar. Preu per kgr.

Entrecote de cebón de Angus (vacuno de 48 meses) 500gr 68€

Angus beef entrecote (48 month old beef) 500gr

Entrecot de cebón d'Angus (boude 48 mesos) 500gr

Degusta "El Chulillo"... nuestra chuleta de solomillo 350gr 36€

Taste "El Chulillo"...our sirloin with bone 350gr

Gaudeix "El Chulillo"...el nostre filet amb os 350gr

RAZA SIMMENTAL

Chuletón	98€/kg
Chulillo	95€/Kg
Lomo bajo sin hueso	105€/Kg

RAZA CHARRA (100% nacional)

Chuletón	98€/kg

RAZA DANISH JERSEY

Cowboy steak	138€/kg
Lomo bajo sin hueso	95€/Kg
Suprema de vaca	128€/Kg

RAZA ANGUS, CEBÓN

Chuletón	124€/kg
Lomo bajo sin hueso	138€/Kg
T-Bone	115€/Kg

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

PESCADO A LA BRASA CON MADERA DE OLIVO /
GRILL FISH WITH OLIVE WOOD / *PEIX A LA GRAELLA AMB FUSTA D'OLIVERA*

Langosta parrilla asada en su jugo, huevo frito y base crujiente 39,50€
Grilled lobster in its juice, fried egg and crispy base
Llagosta a la graella rostida en el seu suc, ou ferrat i base cruixent

Sapito de piel negra del cantábrico 55€/kg
Black-skinned monkfish from the cantabrian sea
Rap negre del cantàbric

Lubina entera a la parrilla con refrito de pimientos y ajada (2 personas) 62€
Grilled whole sea bass with refried peppers and garlic sauce (2 people)
Llobarro sencer a la graella amb sofregit de pebrots i allada (2 persones)

Suprema de pescado de lonja con salteado de verduritas de temporada 35€
Fish supreme with sautéed vegetables of the season
Suprema de peix de llotja amb saltejat de verduretes de temporada

VERDURAS A LA BRASA CON MADERA DE NARANJO /
GRILLED VEGETABLES WITH ORANGE WOOD / *AMB FUSTA DE TARONJER*

Corazones de alcachofa a la brasa con cecina 15€
Grilled artichoke hearts with cured beef jerky
Cors de carxofa a la brasa amb cecina

Pimientos del piquillo asados y confitados en su jugo 14€
Piquillo peppers roasted and candied in their own juice
Pebrots del piquillo rostits i confitats en el seu suc

Tomates confitados a la leña con aceite de albahaca 14€
Wood-fired confited tomato with basil oil
Tomàquets confitats a la llenya amb oli d'alfàbrega

Puerro asado con trufa y mantequilla tostada 18€
Roasted leek with truffle and toasted butter
Porro rostit amb tòfona i mantega torrada

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

SUGERENCIAS DE CARNE / MEAT SUGGESTIONS /
SUGGERIMENTS DE CARNS

Risotto de pechuga de faisán y ralladura de Trufa negra 27,50€
Risotto of pheasant breast and grated black truffle
Risotto de pit de faisà i ratlladura de tòfona negra

Costilla de pecho de vaca, confitada en su propio jugo durante 10 horas (2P) 54€
Beef breast rib, confited in its own juice for 10 hours (2 people)
Costella de pit de vaca, confitada en el seu propi suc durant 10 hores (2 persones)

Jarrete Ibérico braseado en su jugo con patata jugosa y jamón 25€
Iberian shank braised in its own juice with tasty potato and cured ham
Jarret ibèric brassejat en el seu suc amb patata sucosa i pernil

SUGERENCIAS DE PESCADOS / FISH SUGGESTIONS /
SUGGERIMENTS DE PEIXOS

Bacalao al pil-pil sobre ajoarriero 29€
Cod pil-pil style on ajorriero
Bacallà al pil-pil sobre ajoarriero

Arroz meloso de Carabineros plancha, intenso sabor a mar 29€
Melty rice of grilled scarlet shrimp, intense sea flavor
Arròs melós de gambots planxa, intens sabor de mar

Txangurro a la donostiarra, en su cáscara, el auténtico 29€
Txangurro spider crab in its shell, donostiarra stye, the authentic one
Txangurro a la donostiarra, en la seva closca, l'autèntic

Pulpo a la brasa con puré cremoso de patatas y mejillón de roca 32€
Charcoal-Grilled octopus with creamy mashed potatoes and rock mussel
Pop a la brasa amb puré cremós de patates i musclo de roca

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

GUARNICIONES / SIDES / *GUARNISIONS*

Patatas fritas naturales 6€
Nature french fries
Patates fregides naturals

Gratén de patatas y apio 7€
Potato and celery gratin
Gratinat de patata i api

Chalotas al vino tinto con boletus confitados 7€
Shalots in red wine with boletus confit
Escalunyes al vi negre amb boletus confitats

Parmentier de patata 7€
Parmentier of potato
Parmentier de patata

Salsa Bearnesa o Salsa de Mostaza 6€
Béarnaise Sauce or Mustard Sauce
Salsa Bearnesa o Salsa de Mostassa

Pan rústico redondo 180gr., con mantequilla y sal Maldón 6€
Bread service (2 to 4 persons)
Servei de pa (2 a 4 persones)

Precios con IVA incluido / Prices with VAT included / Preus amb IVA inclòs
Consulte con nuestro personal la información sobre alérgenos
Consult our staff for allergen information
Consulteu amb el nostre personal la informació sobre al·lèrgens