

## SUSHI, SASHIMI Y VARIADOS

<b>Raw platter</b> <b>Variado de sashimi de atún, salmón y pescado blanco</b> Assortiment de sashimi de tonyina, salmó i peix blanc <i>Varied of tuna sashimi, salmon and white fish</i>	34.65	-12 piezas-
<b>Sushi platter</b> <b>Variado de nigiri, uramaki y hosomaki</b> Assortiment de nigiri, uramaki i hosomaki <i>Varied nigiri, uramaki and hosomaki</i>	36.00	-16 piezas-
<b>Patron platter</b> <b>Variado de sushi, sashimi, tartar de salmón y de atún</b> Assortiment de sushi, sashimi, tartar de salmó i de tonyina <i>Varied of sushi, sashimi, salmon tartar and tuna</i>	67.25	-24 piezas-

### KATANO PLATTER

**Selección del chef: Ostras aliñadas, sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki y gunkan**

Selecció del chef: Ostres amanides, sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki i gunkan

*Chef's selection: Seasoned oysters, sashimi, nigiry, uramaki, hosomaki and gunkan*

133.10 -50 piezas-



## URIMAKI

**Rollitos de alga nori recubiertos de arroz, rellenos de diferentes ingredientes**

Alga nori coberts d'arròs, farcits de diferents ingredients

*URAMAKI. Nori seaweed rolls covered with rice stuffed with different ingredients*

<b>Shake uramaki</b> <b>Salmón, aguacate y crema de queso</b> Salmó, alvocat i crema de formatge <i>Salmon, avocado and cream cheese</i>	6 ud 18.65	<b>Kani uramaki</b> <b>Buey de mar, aguacate, mayo picante y envuelto en salmón y salsa ponzu</b> Bou de mar, alvocat, mayo picant, cobert en salmó i salsa ponzu <i>King crab, avocado, spicy mayo and wrapped in salmon with ponzu sauce</i>	6 ud 22.70
<b>Ebiten uramaki</b> <b>Langostino en tempura, aguacate y salsa picante</b> Llagostí en tempura, alvocat i salsa picant <i>Shrimp in tempura, avocado and spicy sauce</i>	22.00		



Escanea el código para ver el listado de alérgenos. Gracias.  
Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens. Gràcies.  
*Scan the code to see the list of allergens. Thanks.*

**Ostras (unidad) 4.95**

Ostra (unitat)  
Oyster (piece)

**Anchoas de la Escala 17.15**

Anxoves de l'Escala  
*Anchovies from l'Escala*

**Patatas "Bravas" 6.50**

Patates "Braves"  
*Spicy potatoes*

**Jamón ibérico de bellota 29.70**

Pernil ibèric de gla  
*Acorn-fed Iberian ham*

 **Croquetas de centollo**

**(4 piezas) 11.50**  
Croquetes de cabra de mar (4 peces)  
*Spider crab croquettes (4 pieces)*

**Buñuelos de brandada de bacalao 9.50**

Bunyols de brandada de bacallà  
*Cod brandade fritters*

**Gambas al ajillo 20.80**


Gambes amb allada  
*Sautéed shrimps with garlic*

**Calamares a la andaluza 21.95**

Calamars a la andaluza  
*Fried calamari*

**Pulpo a la gallega 21.95**

Pop a la gallega  
*Octopus galician style*

 **Guacamole "foreado" 12.90**

Guacamole  
*Guacamole*

 **Berenjenas fritas con miel y lima 8.90**

Alberginies fregides amb mel i llima  
*Fried aubergines with honey and lime*

**Almejas a la marinera con pochas 19.90**

Cloïsses a la marinera amb mongetes seques  
*Clams at fisherman's style with haricot beans*

**Sopa de pescado y marisco 16.90**

Sopa de peix i marisc  
*Fish & seafood soup with*

**Tagliatelle con almejas 18.90**


Tagliatelle amb cloïsses  
*Tagliatelle with clams*

**Ensalada de tomates de temporada con ventresca de bonito y naranja 20.35**

Amanida de tomàquets de temporada amb ventresca de bonítol i taronja  
*Seasonal tomato salad with tuna belly and orange*

 **Ensalada de burrata, rúcula e higos macerados 17.25**

Amanida de burrata, ruca i figues macerades  
*Arugula and burrata salad with confited figues*

 **Ensaladilla rusa suave con huevos de codorniz fritos 12.50**

Ensalada rusa suau amb ous de guatlla fregits  
*Mild vegetable salad with mayonnaise and fried quail eggs*

**Salpicón de marisco 22.50**

Salpicó de marisc  
*Seafood salpicón*



CRUDOS

# ceviches y TARTARES

**Salmón Nikkei** 14.70  
Salmó Nikkei *Nikkei salmon*

**Lubina clásica** 14.70  
Llobarro clàssic *Classic seabass*

**Atún Chifa** 18.65  
Tonyina Chifa "Chifa" *tuna*

 **Corvina a la trufa** 18.65  
Corbina a la tòfona *Truffled corvine*

## MISTURA DE 3 CEVICHEs

Mistura de 3 ceviches *Mistura of 3 ceviches*  
39.95

**Tartar de atún Bluefin** 18.50  
Tartar de tonyina Bluefin  
*Bluefin tuna tartar*

**Tartar de salmón con erizo de mar** 18.50  
Tartar de salmó amb eriçó de mar  
*Salmon tartar with sea urchin*

LONJA DE

# MARISCOS

**Gambas a la parrilla** 28.50  
Gambes a la graella  
*Grilled prawns*

**Cigalas al estilo Ferrol** 28.50  
Escamarlans a l'estil Ferrol  
*Norway lobsters Ferrol style*

**Zamburiñas al horno (6 und.)** 22.50  
"Zamburiñas" al forn *Baked scallops*

**Vieiras al horno (2 und.)** 21.90  
Vieires al forn *Baked scallops*

**Navajas a la plancha (8 und.)** 24.50  
Navalles a la planxa *Grilled razor clams*

**Txangurro al horno** 21.95  
Txangurro al forn  
*Baked boneless Spider Crab*

**Pastel crujiente de centollo y gambas** 26.50  
Pastís cuixent de cabra de mar i gambes  
*Spider crab and shrimp cake*

**Bogavante flambeado con huevos y patatas** 50.25  
Llamàntol flamejat amb ous i patata  
*Grilled whole lobster with eggs and potatoes*



# PAELLAS y arrozces

**Paella de marisco** 28.65  
Paella de marisc  
*Seafood paella*

**Paella de calamares y butifarra** 22.00  
Paella de calamars i botifarra  
*Squids and catalan sausage Paella*

**Arroz caldoso con bogavante** 44.75\*  
Arròs caldós amb llamàntol  
*Lobster soup rice*

**Fideuá negra con pulpo asado y espárragos trigueros** 28.00  
Fideuà negra amb pop rostít i espàrrecs silvestres  
*Black noodles with grilled octopus and wild asparagus*

\*Precio por ración (mínimo 2 raciones)  
Preu per ració (mínim 2 racions)  
Price per service (minimum 2 people)

# nuestros PESCADOS

**Dorada al horno con patatas** 24.20  
Orada al forn amb patates  
*Baked sea bream with potatoes*

**Salmón a la brasa con espinacas y tomate salteados** 21.75  
Salmó a la brasa amb espinacs i tomàquets saltejats  
*Grilled salmon with spinach and sautéed tomato*

**Tataki de atún y parmentier de coliflor** 21.75  
Tataki de tonyina i parmentier de coliflor  
*Tuna tataki and cauliflower parmentier*

**Lubina a la brasa con orio** 27.85  
Llobarro a la brasa amb orio  
*Grilled sea bass "Orio style"*

**Lubina a la cebolla tierna con calamarcitos** 27.85  
Llobarro a la ceba tendra amb calamarcets  
*Baked sea bass with squids and onion*



# CARNES

**Dados de solomillo a la pimienta verde con patata paja** 18.50  
Daus de filet al pebre verd amb patata palla  
*Beef filet dices in pepper sauce with chips*

**Entrecôte a la brasa salsa Café de Paris** 24.65  
Entrecôte a la brasa salsa Café de Paris  
*Grilled entrecote with Café de Paris sauce*

**Solomillo a la brasa** 31.85  
Filet a la brasa  
*Grilled filet*

**Chuletón a la brasa 850gr.** 59.50  
Mitjana a la brasa 850gr.  
*Bone-in Steak 850g*

## HAMBURGUESA DE TERNERA

**Especial de ternera gallega de 200 gr.**

Especial de vedella gallega de 200 gr.  
*Special beef burger (200 gr.)*  
21.90



Coca de pan con tomate *Coca de pa amb tomàquet Thin bread with spread tomato and olive oil* 3.50

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA  
De las 12 del mediodía a la 1 de la madrugada

CUINA OBERTA TOT EL DIA  
Des de les 12 del migdia fins a la 1 de la matinada

OPEN KITCHEN ALL DAY.  
From 12 p.m. to 1 a.m.

f @ p t #patronbcn

# PATRÓN

Precios en euros. IVA Incluidos.  
Preus en euros. IVA Inclòs.  
Price in euros. VAT Included.

V\_23012024