

# #BWWGASTRONOMY FOOD & WINE RESTAURANT

Recorrido gastronómico por Galicia, Cataluña y Madrid, con propuestas de tapas y platos maridados con vinos seleccionados por nuestro somiller César Cánovas de las diferentes D.O. de España

Gastronomic tour through Galicia, Catalonia and Madrid, with tapas and dishes paired with wines selected by our sommelier César Cánovas from different Wines Regions of Spain

## PACKS ALMUERZO / LUNCH PACKS

De 12.00 a 17.00h (Miércoles hasta las 16.00h)  
From 12:00 p.m. to 5:00 p.m. (Wednesday until 4.00 pm)

### Pack 1 (15€) / Pack 1 (€15)

2 tapas + 1 copa de vino  
2 tapas + 1 glass of wine

### Pack 2 (28€) / Pack 2 (€28)

3 tapas + 1 postre + 2 copas de vino  
3 tapas + 1 dessert + 2 glasses of wine

## ALÉRGENOS / ALLERGENS

(1) Apio / Celery · (2) Dióxido de azufre / Sulfur dioxide  
(3) Frutos de cáscara / Nuts · (4) Frutos secos / Dried fruits  
(5) Gluten / Gluten · (6) Huevo / Eggs · (7) Lácteos / Dairy  
(8) Molusco / Molluscs · (9) Mostaza / Mustard · (10) Pescado / Fish  
(11) Sésamo / Sesame · (12) Soja / Soy · (13) Sulfitos / Sulphite



Consulta la oferta gastronómica  
Check the gastronomic offer

Síguenos / Follow us



#BarcelonaWineWeek

www.barcelonawineweek.com

Bodegas  
Wineries



Colaboradores  
Collaborators



Colaboradores técnicos  
Technical collaborators



Organiza  
Organize by

Alimentaria Exhibitions

## Cafetería / Coffee shop

De 9.00 a 19.00h (Miércoles hasta las 17.00h) / From 9:00 a.m. to 7:00 p.m. (Wednesday until 5.00 pm)

Café / Coffee	2,00 €
Cortado / Macchiato	2,00 €
Café con leche / Coffee with milk	2,30 €
Americano / Americano	2,10 €
Infusiones y té / Infusions and teas	2,00 €
Agua mineral natural Acqua Panna Acqua Panna natural mineral water	2,00 €
Agua mineral natural con gas S. Pellegrino S. Pellegrino sparkling natural mineral water	2,00 €

Refresco / Soft drinks	2,50 €
Zumo / Juice	2,50 €
Chips	2,00 €
Olivas rellenas / Stuffed olives	3,00 €

Croissant de Triticum Triticum's Croissant (5) (6) (7) Puede contener trazas de / May contain traces of: (4) (11) (12)	2,00 €
Croissant de chocolate de Triticum Triticum's Chocolate Croissant (5) (6) (7) (12) Puede contener trazas de / May contain traces of: (4)	2,00 €

Aperitivo jamón Joselito (30 g) Joselito's ham tapa (30 g)	9,00 €
---	--------

Compra de tiquets  
en el mostrador  
Buy tickets at  
the ticket counter

## Almuerzo / Lunch

Tapas y postres De 12.00 a 17.00h (Miércoles hasta las 16.00h) / Tapas & Desserts From 12:00 p.m. to 5:00 p.m. (Wednesday until 4.00 pm)

Vinos De 9.00 a 19.00h (Miércoles hasta las 17.00h) / Wines From 9:00 a.m. to 7:00 p.m. (Wednesday until 5.00 pm)

### LUNES 5 / MONDAY 5th



#### ..... TAPAS (6,5€) .....

Lacón con cachelos a la gallega  
Galician style pork shoulder with potatoes  
(1)

Bravas de patata gallega al caliu  
Bravas with Galician roasted potatoes  
(6) (7)

Ensaladilla rusa  
Russian salad  
(5) (6) (7) (10)

Croquetas de jamón ibérico (2 unidades)  
Iberian ham croquettes (2 pieces)  
(5) (6) (7)

Pimientos del Padrón  
Padrón peppers  
(5)

Zorza de Lugo con huevo y patata  
Zorza of Lugo  
(marinated meat with paprika and garlic)  
with egg and potatoes  
(6)

#### ..... POSTRE / DESSERT (6€) .....

Piña cocorrón con sorpresa  
Pineapple with surprise

#### ..... VINOS / WINES (4€) .....

Bodegas Forjas del Salnés [Stand A82]  
● Leirana Albariño 2022

Adegas Pedralonga [Stand E550]  
● Albariño Pedralonga

Adegas Ponte da Boga [Stand E510]  
● Capricho de Merenzao

Bodegas Bilbaínas [Stand C527]  
● La Vicalanda Viñas Viejas 2019

Bodegas Tampesta [Stand D43]  
● Golán rosado

Celler Carles Andreu [Stand C486]  
● Carles Andreu Gran Reserva 2020

Bodegas Ochoa [Stand D56]  
● Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2022

### MARTES 6 / TUESDAY 6th



#### ..... TAPAS (6,5€) .....

Croquetón de fricandó  
Big croquette of "fricandó"  
(traditional catalan veal dish)  
(2) (5) (6) (7) (9) (13)

Ensaladilla rusa con atún  
Russian salad with tuna  
(2) (6) (9) (10) (13)

Lomo de atún y setas en escabeche  
Tuna fillet and mushrooms in pickled sauce  
(2) (5) (10) (13)

Jarrete de cordero confitado a la francesa  
French-style lamb shank confit  
(2) (5) (7) (12) (13)

"Cap i pota" con calabacín, pasas y piñones  
"Cap i pota" (snout and leg of veal, a traditional  
Catalan dish) with courgette, sultanas and pine nuts  
(2) (3) (5) (13)

Tortilla "Tangana" hecha al momento  
"Tangana" omelette cooked on the spot  
(6)

#### ..... POSTRE / DESSERT (6€) .....

Bomba "Tangana" / "Tangana" Bomb  
(5) (6) (7)

#### ..... VINOS / WINES (4€) .....

Can Matons [Stand C356]  
● Can Matons Pansa blanca 2022

Bodega Altolandon [Stand E582]  
● Rayuelo

Scala Dei [Stand C284]  
● Scala Dei Prior 2021

Codorníu [Stand C284]  
● Ars Collecta Blanc de Blancs 2021

Txomin Etzaniz [Stand C195]  
● UYDI 2020 Vendimia Tardía

### MIÉRCOLES 7 / WEDNESDAY 7th



#### ..... TAPAS (6,5€) .....

Boquerones en vinagre a la madrileña,  
piparra y aceituna  
Madrid style anchovies in vinegar,  
piparra and olive  
(10) (13)

Anchoa sobre tosta de mantequilla  
Anchovies on butter toast  
(5) (7) (10) (13)

Mejillones en escabeche ahumado  
Mussels in pickled smoked sauce  
(8) (13)

Patatas bravas / Patatas Bravas (spicy potatoes)  
(5) (13)

Filetes rusos con salsa de mostaza al estragón  
Russian steaks with tarragon mustard sauce  
(5) (7) (9) (13)

Pollo en pepitoria / Chicken in pepitoria  
(4) (5) (6) (13)

Callos a la Madrileña / Madrid style tripe  
(10) (13)

#### ..... POSTRE / DESSERT (6€) .....

Natillas / Custards  
(5) (6) (7)

#### ..... VINOS / WINES (4€) .....

Finca La Emperatriz [Stand C80]  
● Finca La Emperatriz blanco 2018

Bodega y Viñedos  
Pazo Casanova [Stand E510]  
● Finca Viñoa

Rico Nuevo Viticultores  
(Sierra de Gredos) [Stand G302]  
● Barrera de Sol 2020

Bodega Inurrieta [Stand C161]  
● Inurrieta Mediodía

Gramona [Stand C372]  
● Gramona Innoble

TIPO DE VINO / WINE TYPE:

● Tinto / Red

● Rosado / Pink

○ Blanco / White

● Dulce / Sweet

● Espumoso / Sparkling