



L'ESCAMARLÀ

MENÚS GRUPOS / GROUP MENUS

2025





MENUS GRUPOS / GROUP MENUS

Mínimo 10 personas / Minimum 10 people

L'Escamarlà se encuentra en primera línea de mar con unas vistas privilegiadas del Mediterráneo. Nuestra carta se basa en pescados y mariscos de la mayor calidad, una cocina de mercado con productos del día. Somos un referente en Barcelona de arroces y mariscos. Queremos que disfrutéis de nuestra cocina tradicional, que os sintáis a gusto.

A continuación ofrecemos nuestros menús para grupos.

L'Escamarlà is located on the beachfront with wonderful views of the Mediterranean. Our menu is based around fish and shellfish of the highest quality, a market cuisine with products of the day. We are renowned in Barcelona for our rice and seafood dishes! Our aim is to make you feel at home whilst you enjoy our traditional cuisine.

Please find our group menu options on the following pages.




L'ESCAMARLÀ

PASSEIG MARÍTIM DEL BOGATELL, 40 · 08005 BARCELONA



BOGATELL

.....

PICA-PICA

Pan de Payés con Tomate
Tabla de Embutidos
Croquetas de Jamón Ibérico
Ensalada de Burrata
🔥 Mejillones a la Brasa

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz del Señolet
🔥 Sardinias a la Brasa
🔥 Picantón de Corral a la Brasa

POSTRES A ESCOGER

Tarta Sacher
Helado de Canela

BODEGA

Vino Tinto, Blanco o Sangría
Agua Mineral
Café o Infusión

TAPAS

Farm-baked Bread with Tomato
Charcuterie Board
Iberian Ham Croquettes
Burrata Salad
🔥 *Grilled Mussels*

MAIN TO CHOOSE FROM

"Señolet" Seafood Paella (without shells)
🔥 *Grilled Sardines*
🔥 *Grilled Free-range Baby Chicken*

DESSERT TO CHOOSE FROM

Sacher Cake
Cinnamon Ice Cream

WINE CELLER

Red Wine, White Wine or Sangria
Mineral Water
Coffee or Infusion

40 €
.....

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT included

🔥 = Grilled by
Josper[®]
HORNOS BRASA
Auténtica BBQ con carbón
vegetal



MARBELLA

.....

PICA-PICA

Pan de Payés con Tomate
Ensalada Mediterránea
Tabla de Embutidos
Fritura mixta L'Escamarlà
Croquetas de Jamón
Tallarines a la Plancha

SEGUNDOS A ESCOGER

 Suprema de Salmón a la Brasa
Lomo de Atún a la Plancha
Paella de Marisco

 Butifarra a la Brasa con Judías de Sant Pau

POSTRES A ESCOGER

Coulant de Chocolate
Helado de Coco con Fondo de Crema Catalana

BODEGA

Vino Tinto, Blanco o Sangría
Agua Mineral
Café o Infusiones

TAPAS

*Farm-baked Bread with Tomato
Mediterranean Salad
Charcuterie Board
Fried Fish Assortment
Iberian Ham Croquettes
Small Telline Clams*

MAIN TO CHOOSE FROM

 *Grilled Salmon Supreme
Grilled Tuna Steak
Seafood Paella*

 *Grilled Catalan Sausage with Sant Pau White Beans*

DESSERT TO CHOOSE FROM

*Chocolate Coulant
Coco Ice Cream on a Catalan Custard Cream base*

WINE CELLER

*Red Wine, White Wine or Sangria
Mineral Water
Coffee or Infusion*

50 €

.....

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT included



ICARIA

.....

PICA-PICA

Pan de Payés con Tomate
Ensalada de Rulo de Cabra
Buñuelos de Bacalao
🔥 Zamburiñas a la Brasa
Ensaladilla Rusa con Langostinos
Calamares a la Andaluza

SEGUNDOS A ESCOGER

🔥 Suprema de Lubina a la Brasa
Arroz Negro
Fideuá
🔥 Secreto Ibérico

POSTRES A ESCOGER

Sorbete de Limón al Cava
Carpaccio de Piña con Helado de Vainilla

BODEGA

Vino Tinto, Blanco o Sangría
Agua Mineral
Café o Infusiones

TAPAS

*Farm-baked Bread with Tomato
Goat Cheese Salad
Cod Fritters
🔥 Grilled Scallops
Russian Salad with Prawns
Andalusian style Squid*

MAIN TO CHOOSE FROM

🔥 *Grilled Sea Bass Supreme
Black Rice Paella
Fideuá
🔥 Iberian Secret*

DESSERT TO CHOOSE FROM

*Lemon Sorbet with Cava
Pineapple Carpaccio with Vanilla Ice Cream*

WINE CELLER

*Red Wine, White Wine or Sangria
Mineral Water
Coffee or Infusion*

55 €

.....

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT included



L'ESCAMARLÀ

.....

PICA-PICA

Pan de Payés con Tomate
Ensalada de Burrata
Pulpo a la Feira con Cachelos
Huevos de Corral Estrellados con Chipirones
y Guanciale al Ajo Negro
Tartar de Atún Rojo con Aguacate

SEGUNDOS A ESCOGER

Merluza a la Santurce
Paella de Mar y Montaña
Fideuá
🔥 Entrecot a la brasa

POSTRES A ESCOGER

Tarta Tatín con Helado de Vainilla
Torrija con Helado de Canela
Sobrete de Limón al Cava

BODEGA

Vino Tinto, Blanco o Sangría
Agua Mineral
Café o Infusiones

TAPAS

*Farm-baked Bread with Tomato
Burrata Salad
Galician-Style Octopus with Potatoes
Dashed Free-range Eggs with Potatoes, Squid and
Guanciale in Black Garlic Sauce
Red Tuna Tartare with Avocado*

MAIN TO CHOOSE FROM

*“Santurce” Style Hake
Sea and Mountain Paella
Fideuá
🔥 Grilled Veal Entrecote*

DESSERT TO CHOOSE FROM

*Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream
Caramelized French Toast with Cinnamon Ice Cream
Lemon Sorbet with Cava*

WINE CELLER

*Red Wine, White Wine or Sangria
Mineral Water
Coffee or Infusion*

65 €
.....

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT included



CÓCTEL

.....

PICA-PICA (DE PRINCIPIO AL FINAL)

Coca del Maresme (con Tomate de Colgar)
Anchoas de l'Escala
Pimientos del Padrón

Surtido de Croquetas Caseras
Fritura de Pescadito, Chipirón y Calamar
Mixto de Clocas, Mejillón, Berberechos y Almejas

Salmón Ahumado con Quenelle de Queso y Eneldo
Tartar de Atún Rojo
Tastet de Fideua

POSTRES A ESCOGER

Coulant de Chocolate
Crema Catalana

BODEGA

Vino Tinto, Blanco o Sangría
Agua Mineral
Café o Infusiones

TAPAS (FROM START TO FINISH)

*Coca Bread with Garland Tomato
Anchovies from l'Escala
Padron Peppers*

*Home-made Croquette Selection
Fried Fish Assortment with Fish, Baby Squid and Squid
Selection Mussels, Cockles and Clams*

*Smoked Salmon with Quenelle Cheese and Dill
Red Tuna Tartare
Fideua Tapa*

DESSERT TO CHOOSE FROM

*Chocolate Coulant
Catalan Custard Cream*

WINE CELLER

*Red Wine, White Wine or Sangria
Mineral Water
Coffee or Infusion*

45 €

.....

Precio por persona. IVA Incluido
Price per person. VAT included



INFORMACIÓN ADICIONAL

Todo lo que no esté contemplado en los menús se abonará aparte.

Los menús estarán disponibles a partir de 10 personas.

Para dar válida la reserva, se tendrá que hacer una paga y señal del 20% de la proforma con una antelación de 72 horas.

La capacidad total de L'Escamarlà es de 190 comensales (90 interior y 100 en terraza).

Para cualquier consulta no dude en ponerse en contacto con nosotros:

escamarla@happy.es

T 93 221 1366

www.lescamarla.es

ADDITIONAL INFORMATION

Anything that is not included in the menus must be paid separately.

Menus are available for 10 people or more.

The reservation will only be valid once a down payment of 20% has been made, at least 72 hours in advance.

L'Escamarlà has a total capacity of 190 diners (90 inside and 100 on our terrace).

Don't hesitate to contact us if you have any questions:

escamarla@happy.es

T 93 221 1366

www.lescamarla.es



PASSEIG MARÍTIM DEL BOGATELL, 40 · 08005 BARCELONA