

SANGRIA/COCTELES | SANGRIA/COCKTAILS

Vino tinto Nuestra mezcla especial de Triple Sec y Brandy con vino tinto y un toque de canela.
Our special mix of orange liquor, brandy, red wine & a touch of cinnamon

Cava Refrescante combinación de Cava, ginebra, licor de manzana verde y jengibre
Refreshing combination of cava, Gin, apple liquor & ginger

Mojito, Caipiriña, Piña Colada, Mojito virgin, Margarita, San Francisco.

LOS POSTRES | DESSERTS

Tarta casera de queso con salsa de frutos rojos 1 2 3	7.90€
Homemade cheesecake with red berry sauce	
Coulant de chocolate con helado de vainilla 1 2 3	7.90€
Chocolate Coulant	
Yogur turco con miel 3	6.90€
Turkish Yogurt with honey	
Brownie de chocolate con 1 2 3 4 nueces y helado de vainilla	8.90€
Chocolate brownie with walnuts and vanilla ice-cream	
Helado de vainilla 3	4.95€
Vanilla Ice Cream	
Crema Catalana 2 3	7.50€
Catalan Creme brulee	



EL FAROLITO

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Si usted tiene alergia alimentaria, intolerancia o sensibilidad, por favor, que nuestro personal lo sepa antes de hacer el pedido. Propondrán los mejores platos para ti. Tenga en cuenta que nuestros platos se preparan en la zona donde hay alimentos alérgicos, por lo que no podemos garantizar que nuestros platos estén al 100% libres de algunos ingredientes.



- 1 Gluten
- 2 Huevos / Eggs
- 3 Producto Lacteos / Dairy Products
- 4 Frutos secos / Dry Fruits
- 5 Soja / Soya
- 6 Moluscos / Mollusc
- 7 Mostaza / Mustard
- 8 Pescado / Fish
- 9 Crustaceos / Crustaceans

0,25€ Suplemento por articulo en terraza (0,25€ Supplement per article in terrace)
0,15€ suplemento por bebida en terraza (0,15€ supplement per drink in terrace)

EL Farolito

RESTAURANT

Passeig Manuel Girona 50, 08034, Barcelona
632 422 882 elfarolito.sarria@gmail.com

Plaça de Milagros Consarnau i Sabaté, 26,
08902 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona
935 28 92 00



NUESTROS PLATOS SE ELABORAN AL MOMENTO
OUR DISHES ARE PREPARED AT THE MOMENTS



TAPAS / STARTERS

Pan de coca con tomate de colgar y aceite virgen de oliva	1	2.00€
Toasted coca bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil (P.P)		
Nuestras patatas bravas	1 3	6.50€
Patatas Bravas with garlic mayonnaise and spicy smoked paprika sauce		
Pimientos de padrón con sal maldon		5.50€
Fried spicy gree padron peppers		
Croquetas caseras de jamón 4ud	1 2 3	8.90€
Home made ham croquettes 4units		
Croquetas de rabo de toro 4ud	1 2 3	9.90€
Oxtail croquettes 4units		
Provolone con tomate y un toque de orégano	1 3	8.50€
Provolone with tomato and a touch of oregano (melted cheese)		
Berejenas Melosas con salsa de soja y miel	1 3 5	6.90€
Crispy Aubergine with honey and Soya sauce		
Camembert frito con salsa de frutos rojos 4ud	1 2 3	9.90€
Fried Camembert with red berry saunce		
Chocos a la andaluza con Mayonesa de lima	1 2 3 8	9.50€
Cuttlefish andalusian style with lime mayonnaise		
Pescaito frito con Mayonesa de lima (s/m)	1 2 3 8	8.50€
Fried small Fish		
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima		9.90€
Andalucian style fried squid with lime 1 2 3 6		
Garbanzos salteados con Espinacas y butifarra negra		9.90€
Chickpeas with spinach and black sausage		
Fingers de pollo crujientes con salsa de miel y mostaza	1 2 7	10.50€
Crunchy Chicken fingers with honey and mustard sauce		
Torreznos De Soria		11.50€
Fried Pork Belly		
Zamburriñas al horno, con cebolla caramelizada, ajo y perejil 5ud	6	14.90€
Oven roasted queen scallops with garlic & parsley 5u		
Tapa Queso manchego	3 4	8.90€
Tapa manchego cheese		
Surtido de ibérico (Jamón ibérico, Lomo embuchado, chorizo.Longaniza)		24.00€
Iberian cold cuts selection (Iberian ham, cured pork Loin, Chorizo, dry-cured sausage)		
Tartar de Salmon con aguacate y mayonesa de trufa		16.90€
Salmon tartar with avocado and truffle mayonaisse 2 3 5 8		
Cazuelita de chorizito a la sidra		12.90€
Chorizo in cider, served in a small casserole		

Cazuela de mejillones al vapor con hierbas del Mediterraneo	6	9.90€
Pan-steamed mussels with Mediterranean herbs		
Huevos estrellados con jamón ibérico	2	14.90€
Fried farmhouse egg and chips with ham		
Tallarinas de mar albariño	1 6	16.90€
Mediterranean style small clams with wine sauce		
Corazón de alcachofas con Salsa romesco	1 4	9.90€
Fried artichokes with homemade dryfruit sauce		
Fish & Chips	1 2 3 8	12.90€
Fish & Chips		
Twister de gambas con mayonesa de curry 5ud	1 2 3 9	14.90€
Fried Crispy prawns with sweet curry sauce 5 units		
Gambas al ajillo con un toque de picante	9	16.90€
Sizzling prawns cooked in a pot with garlic, chilli and mountain herbs		
Gambas tigre con salsa tandoori 5ud	1 2 3 9	15.90€
Tiger prawns with tandoori sauce 5ud		
Gambas a la plancha con aceite virgen extra 5ud	9	15.90€
Grilled prawns with extra virgin olive oil 5 units		
Tabla de jamón iberico		21.90€
Cured Iberian Ham		
Pulpo a la gallega con patatas, pimentón y AOVE		23.90€
Galician style octopus with smoked paprika and extra virgin olive oil		
Mariscada (precio por persona)	6 8 9	29.90€
Grilled seafood platter (price per person)		

ENSALADAS/SALADS

Ensalada Cesar con pollo y Queso	1238	12.90€
Caesear salad with Chicken and Cheese		
Ensalada de burrata con tomate y pesto	34	13.90€
Burrata Salad with tomatoe and pesto		
Ensalada verde con atun y olivas negras	8	12.90€
Green Salas with tuna and black olives		
Ensalada farolito: 8 hojas, Langostino, aguacate y vinagreta de fresa		13.90€
Farolito salad: 8 leaves, prawns, Avocado, strawberry vinaigrette		
Ensalada de queso de cabra	34	13.90€
Goat cheese salad		

LOS PESCADOS / FISH

Bacalao a la llauna con patatas	1 8	16.90€
Traditional Catalan dish of oven-cooked cod with potatoes		
Tiras de sepia a la plancha con ensalada	8	15.90€
Grilled Cuttlefish with salad		
Salmón a la plancha con verdura	5 8	16.90€
Grilled Salmon with vegetales		
Calamarcitos a la plancha con ensalada	6	15.90€
small grilled squid with salad		
Pata de Pulpo a la brasa con parmentier de patata	3 6	23.90€
Grilled octopus leg with potato parmentier		

LAS CARNES | MEATS

Entrecot a la brasa con patatas fritas o ensalada	19.90€
Grilled steak with fried potatoes or salad	
Churrasco a la brasa con patatas o ensalada	15.90€
Grilled beaf ribs with fried potatoes or salad	
Entraña a la brasa con patatas fritas o ensalada	14.90€
Grilled skirt steak with fried potatoes or salad	
Solomillo de ternera a la brasa (patatas fritas o ensalada)	24.90€
Grilled Sirloin Steak with potatoes or salad	
Hamburguesa farolito: ternera, beicon, huevo, queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, mayonesa	15.90€
Farolito Burguer: Beef, bacon, eggs, cheese, caramalized onion, lettuce, tomato, mayonneise	
Pechuga de pollo a la brasa con patatas y salsa rosa	14.90€
Grilled Chicken breast with potatoes with sauce	
Hamburguesa de pollo crispy con queso y patatas	14.90€
Crispy Chicken Burger with cheese and potatoes	

ARROCES/RICE

Por persona / Per person

Paella de pescado y marisco	  	19.90€
Seafood paella		
Paella mixta (carne, pescado y marisco)	  	22.90€
Paella mixed (Meat and Seafood)		
Arroz Caldoso con Bogavante Minimo 2 pax	  	25.00€
Lobster bouillabaisse (delicious lobster 'soupy' rice). min. 2 person		
Arroz negro con sepia y Alioli	  	18.90€
Black rice with cuttlefish with homemade garlic sauce		
Paella de pollo		18.90€
Rice with Chicken		
Fideuá de marisco	   	18.90€
Vermicelli noodles with seafood		
Paella de Señorito	  	25.00€
Gentleman's Rice bone/shell free paella		