

TORRADAS DE PAN DE COCA O DE CRISTAL

· JAMON 100% IBERICO DE BELLOTA CORTADO A MANO.....	18,00
· PALETILLA IBERICA	11,00
· EMBUTIDOS CATALANES AL GUSTO.....	9,50
· LOMO O LOMITO IBERICO DE BELLOTA.....	16,00
· VIRUTAS DE JAMON IBERICO.....	11,00
· ATUN DARDO , ESCALIBADA CASERA Y ANCHOAS DE SANTOÑA.....	14,50
· MORTADELA DE BOLOGNA	12,50
· SOBRASADA DE SA MURADETA, COENTA O DOLÇA.....	9,50
· CECINA DE VACUNO DE CASALBA.....	16,50
· QUESO MANCHEGO CURADO.....	15,00
· QUESO MANCHEGO TIERNO.....	12,00

SUPLEMENTOS EN TORRADAS +2,5. ANCHOAS 1,5/U

PARA ACABAR CON DULZURA

· CREMA CATALANA.....	6,00
· BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA.....	6,00
· LOS FLANES DEL REBOST: HUEVO, RECUIT DE DRAP O BAYLES.....	4,50
HELADO ARTESANO DE L'EMPORDÀ.....	6,00
· TARTA DE QUESO DEL REBOST.....	6,00
· CATANIAS DE CUDIE...LAS ORIGINALES	5,00
· MELOCOTON EN ALMIBAR.....	4,50
· FRUTA DEL DÍA.....	4,00
· YOGOURT ARTESANO DE FONTETA.....	2,50
· CARPACCIO DE PIÑA MACERADO CON LICOR, CANELA Y VAINILLA.....	6,00

RESERVAS PARA GRUPOS CON MENUS A LA CARTA



El Rebot de Sant Antoni

elrebot_desantantoni

(+34) 691 658 412

(+34) 93 325 57 95



DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS

Carrer del Comte d'Urgell, 42
08015 Barcelona

el Rebot

de Sant Antoni



CATALÀ



ENGLISH

PARA PICAR

· TORREZNOS DE SORIA.....	8,00
· MORCILLA DE ARROZ DE CASA TER (BURGOS).....	8,00
· MORCILLA DE CEBOLLA DE CAMPILLO (JAEN).....	8,00
· XISTORRA DE CASA FLORES DE ARBIZU (PAMPLÓNIA).....	8,00
· MEZCLUM DE OLIVAS.....	2,70
· OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA DE PUJADO & SOLANO.....	3,90
· PINTXO DE TORTILLA DE PATATAS CASERA CON VIRUTAS DE JAMON IBERICO.....	8,00
· ORTIGUILLAS DE MAR DE CADIZ.....	15,50
· GUILDAS DE GETARIA (U).....	1,70

IBERICOS, QUESOS Y MÁS



	GRANDE	MEDIANA
· JAMON 100% IBERICO DE BELLOTA (D.O. EXTREMADURA).....	21,00	12,00
· JAMON IBERICO DE BELLOTA (D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES)	19,00	11,00
· JAMON 100% IBERICO DE BELLOTA 5J (D.O. HUELVA-JABUGO).....	25,00	14,00
TODOS LOS DE BELLOTA CORTADOS A MANO AL MOMENTO RACIONES DE 100GR/60GR		
· PALETILLA IBERICA DE RECEBO (100GR).....	12,50	7,50
· SURTIDO DE JAMON DE BELLOTA Y EMBUTIDOS IBERICOS.....	17,50	9,50
· SURTIDO DE EMBUTIDOS IBERICOS.....	14,50	8,00
· CECINA DE VACUNO DE CASALBA	16,00	9,00
· SORTIT D'EMBOTITS CATALANS.....	13,00	7,50
· MORTADELA DE BOLOGNA AL ESTILO DEL REBOST.....	12,00	7,00
· SELECCIÓN DE QUESOS DEL REBOST.....	14,50	8,50
· SELECCION DE QUESOS INTERNACIONALES.....	19,00	10,50

ANCHOAS, AHUMADOS Y SALAZONES

· ANCHOAS DE SANTOÑA (PRECIO POR FILETE).....	2,00
· MOJAMA DE BARBATE AL ESTILO DEL REBOST.....	12,00
· SALMON AHUMADO Y UN POCO MARINADO.....	14,00
· BOQUERONES ARTESANOS DEL CANTABRICO.....	7,50

CROQUETAS DE AUTOR

JAMON IBERICO | RUSTIDO DE POLLO
CEPS | FOIE | GAMBAS | SEPIA
(MINIMO 4/U) 1,9 /u€

FOIES

MICUIT CON TOSTADITAS..... 12,50

LAS ENSALADAS DEL REBOST

· ENSALADA DEL REBOST.....	8,00
· DE TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA DULCE FUENTES Y ATÚN DARDO..	8,00
· DE SALMON AHUMADO UN POCO MARINADO CON SALDA DE ENELDO....	10,50
· "BAR LA PLATA" (ANCHOAS DE SANTOÑA, TOMATE DE TEMPORADA Y CEBOLLA DULCE FUENTES).....	10,50
· TIBIA DE MEZCLUM DE VERDES CON QUESO DE CABRA, REDUCCION DE MODENA Y MIEL Y FRUTOS SECOS.....	9,50

Y CUANDO LLEGA EL CALOR



· GAZPACHO CASERO.....	7,00
· SALMOREJO CORDOBES.....	8,00
· MELON BOLLO CON JAMON IBERICO.....	9,50
· ENSALADILLA RUSA DEL REBOST.....	7,00



· PAN SIN TOMATE.....	1,50
· PAN DE COCA DE CRISTAL	3,75
· PAN CON TOMATE	2,00
· PAN SIN GLUTEN	3,90

LOS CLASICOS DEL REBOST

· RABO DE TORO.....	18,50
· PIES DE CERDO GUISADOS CON GAMBAS ROJAS.....	17,50
· BACALLÀ A LA LLAUNA.....	16,00
· HABITAS BABY SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO.....	12,50

PREGUNTANOS QUE OTROS PLATOS DEL DIA TENEMOS HOY

CARNES Y BRASAS



· ENTRECOT DE CANTABRIA A LA BRASA.....	16,00
· PLUMA 100% IBERICA DE BELLOTA DE "5J" A LA BRASA.....	19,50
· SECRETO IBERICO DE GUIJUELO A LA BRASA.....	16,00
· BOTIFARRA O SALCHICHAS D'ALPENS CON "SECAS" DE SANTA PAU...9,50	
· ENTRAÑA CON XIMIXURRI A LA BRASA.....	14,50

¡CON UN PAR...!

· HUEVOS ROTOS CON PATAS CASERAS, VIRUTAS IBERICAS Y FOIE	13,50
· HUEVOS ROTOS CON PATATAS CASERAS Y: MORCILLA DE ARROZ O DE CEBOLLA O XISTORRA O SOBRASADA DE SA MURADETA.....	12,00

GUARNICIONES: PATATAS FRITAS CASERAS, PIMIENTOS O TOMATE
EXTRAS: DE PATATAS 4,50, DE ALL I OLI 1,00€, DE PIMIENTOS 3,50€

ESPECIALIDADES POR ENCARGO

· COCHINILLO IBERICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES AL HORNO (6 PAX).....	175,00
· ESPALDITAS DE CABRITO DE LA ALPUJARRA AL HORNO.....	29,50

Light bites

CRISPY, FRIED PORK BELLY STRIPS	8,50
TRADITIONAL SPANISH BLACK PUDDING WITH RICE AND SPICES (CASA TERA, BURGOS)	8,50
TRADITIONAL SPANISH BLACK PUDDING WITH ONION AND SPICES (JAEN DE CAMPILLO)	8,50
CHISTORRA: FRIED PORK, GARLIC AND PAPRIKA SAUSAGE - FROM IRUÑA	9,00
MIXED MARINATED OLIVES	2,70
MARINATED ANCHOVY-STUFFED OLIVES FROM PUJADO & SOLANA	3,90
HOMEMADE SPANISH POTATO OMELETTE WITH IBERIAN HAM.	9,00

To cool you down

HOMEMADE GAZPACHO - CHILLED ANDALUSIAN TOMATO AND VEGETABLE SOUP, WITH TOPPED WITH DICED CUCUMBER, PEPPER AND CROUTONS	8,00
CORDOBAN STYLE SALMOREJO - CHILLED ANDALUSIAN TOMATO AND BREAD SOUP, WITH HAM SHAVINGS	8,00
PREMIUM BOLLO MELON WITH IBERIAN CURED HAM	11,00
HOMEMADE RUSSIAN SALAD	8,00

Anchovies, smoked and salted fish

SANTOÑA SALT-CURED ANCHOVIES (PRICE PER FILLET)	2,30
SALT-CURED TUNA BELLY	9,00
LIGHTLY MARINATED, SMOKED SALMON	14,00
ARTISAN MARINATED ANCHOVIES FROM CANTABRIA	8,50

House salads

HOUSE SALAD: MIXED LETTUCE, SEASONAL TOMATOES, SWEET ONION, WHITE ASPARAGUS, PREMIUM TUNA, CARROT AND OLIVES	9,50
SEASONAL TOMATOES, SWEET ONION AND PREMIUM TUNA	11,50
MARINATED SMOKED SALMON WITH A DILL AND HONEY DRESSING	11,50
"BAR LA PLATA SALAD" - SANTOÑA ANCHOVIES, SEASONAL TOMATO, AND SWEET ONION	11,50
MIXED WARM GREENS WITH GOAT CHEESE, REDUCTION OF MODENA BALSAMIC VINEGAR AND DRIED FRUITS	11,50
BUFFALO MOZZARELLA WITH SEASONAL TOMATOES, OLIVE OIL AND BASIL	11,50

Iberian charcuterie and cheeses

100% ACORN-FED IBERIAN HAM. PREMIUM QUALITY "SEÑORIO DE MONTANERA" 100 GRAMS, HAND-CUT TO ORDER	23,00
IBERIAN RECEBO HAM (100G)	15,00
SELECTION OF ACORN-FED, PREMIUM QUALITY HAM AND OTHER PREMIUM IBERIAN CHARCUTERIE	17,50
SELECTION OF PREMIUM IBERIAN CHARCUTERIE	15,00
CURED BEEF "WAGYU & ANGUS" FROM CASALBA	18,00
SELECTION OF CATALAN CHARCUTERIE	14,50
MORTADELLA FROM BOLOGNA, WITH OLIVE OIL, LEMON AND BLACK PEPPER	13,50
HOUSE SELECTION OF NATIONAL CHEESES	15,50

Char-grilled Catalan "crystal" bread with a choice of toppings:

100% ACORN-FED IBERIAN HAM. 100 GRAMS; HAND-CUT	19,00
IBERIAN "CEBO DE CAMPO" FREE-RANGE HAM	14,50
CATALAN CHARCUTERIE OF CHOICE	12,00
CURED IBERIAN PORK LOIN	17,00
IBERIAN HAM SHAVINGS	12,00
PREMIUM TUNA, ROASTED VEGETABLES AND SANTOÑA ANCHOVIES	16,00
CAN NOT MALLORCAN SOBRASADA - SEMI-CURED, SEASONED PORK SAUSAGE. SPICY OR MILD	12,00
CURED BEEF WAGYU & ANGUS FROM CASALBA	17,50
MANCHEGO CHEESE	16,00
SUPPLEMENT: ANCHOVIES (PRICE PER FILLET)	2,50

Foie and Paté

FOIE MI-CUIT AND PÂTÉ SELECTION WITH CRACKERS	14,00
SIDE ORDER OF BREAD	1,50
CATALAN "CRYSTAL" BREAD	3,75
GLUTEN-FREE BREAD	3,90

Grilled meats

GRILLED CANTABRIAN ENTRECÔTE STEAK	18,00
GRILLED PORK LOIN: 100% ACORN-FED IBERIAN HAM. PREMIUM QUALITY "SEÑORIO DE MONTANERA"	22,50
GRILLED IBERIAN PREMIUM QUALITY "SECRET" PORK LOIN (FROM GUILUELO)	18,00
ARTISAN CATALAN SAUSAGE WITH SANTA PAU WHITE BEANS.	10,00
GRILLED SKIRT STEAK WITH CHIMICHURRI	15,50
FRIED EGGS WITH HAND-CUT FRIES, IBERIAN HAM SHAVINGS AND FOIE	14,00
FRIED EGGS WITH HAND-CUT FRIES. SERVED WITH SPANISH BLACK PUDDING (WITH RICE OR ONION) OR SEMI-CURED SAUSAGE OR SA MURADETA SOBRESADA (SEASONED AND SEMI-CURED PORK SAUSAGE)	12,50
SIDES: HAND-CUT FRIES, ROASTED VEGETABLES OR TOMATOES	4,50

Speciaties to pre-order

WHOLE OVEN-BAKED SUCKLING IBERIAN PIG (SERVES 6)	185,00
SLOW-ROASTED GOAT SHOULDER	29,50
SIDES: HAND-CUT FRIES, ROASTED VEGETABLES OR TOMATOES	

Dishes of the Day

Please ask about today's freshly cooked dishes

ROASTED IBERIAN PRESA (PORK SHOULDER)	16,00
SLOW-COOKED OXTAIL STEW	20,00
SPICED TRIPE WITH CHICKPEAS	10,00
FRICASSE OF IBERIAN PORK "SECRETO" PORK LOIN WITH MOIXARNON (FAIRY RING) WILD MUSHROOMS	19,00
BONELESS IBERIAN PORK CHEEKS BRAISED IN RED WINE	15,00
BRAISED PIG'S FEET WITH ROVELLON WILD MUSHROOMS (SEASONAL)	15,00
BRAISED PIG'S FEET WITH PRAWNS	18,50
SCRAMBLED EGGS WITH GREEN ASPARAGUS AND SHAVED IBERIAN HAM.	10,00
CATALAN-STYLE "BUBBLE AND SQUEAK" WITH CRISPY BACON - PAN-FRIED POTATOES, CABBAGE, BACON AND BLACK PUDDING.	10,00
SAUTEED YOUNG FAVA BEANS WITH HAM SHAVINGS	13,50
COD, COOKED IN GARLIC, WHITE WINE AND PAPRIKA. WITH A CHOICE OF SANTA PAU WHITE BEANS OR HAND-CUT FRIES	16,50
CATALAN STYLE BRAISED CHICKEN WITH PRUNES AND PINE NUTS.	12,50
GALICIAN-STYLE OCTOPUS, WITH POTATOES AND PAPRIKA	17,50
OVEN-ROASTED ARTICHOKE WITH IBERIAN HAM SHAVINGS (SEASONAL)	10,00

And to end on a sweet note?

HOMEMADE TRADITIONAL CATALAN EGG CUSTARD	6,50
HOMEMADE TIRAMISU	7,50
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM	6,50
HOMEMADE TRADITIONAL EGG FLAN FROM BAYLES OR RECUIT DE DRAP	5,50
ARTISAN ICE-CREAMS	6,50
REBOST'S HOMEMADE CHEESECAKE	7,00
CLASSIC IRISH COFFEE	6,50
ARTISAN CHOCOLATE TRUFFLES	6,00
ALMOND, PRALINE AND COCOA BONBONS	5,50
FRUIT OF THE DAY	4,00
ARTISAN YOGURT FROM FONTETA	3,00
LIQUOR MACERATED PINEAPPLE CARPACCIO WITH CINNAMON AND VANILLA.	7,00