



DESDE EL PUERTO HASTA EL CENTRO DE BARCELONA

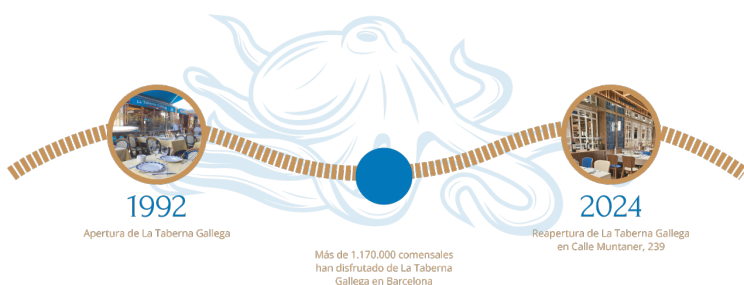
La Taberna Gallega abrió sus puertas en 1992, convirtiéndose rápidamente en un referente de la gastronomía gallega en la ciudad. Durante muchos años, fuimos el punto de encuentro para los amantes del buen comer, ofreciendo platos tradicionales con los mejores productos frescos del mar y la tierra.

Ahora, en 2024, estamos emocionados por la reapertura nuestras puertas en una nueva ubicación, en pleno centro de Barcelona, en la Calle Muntaner, 239. Volvemos con más fuerza que nunca, para seguir ofreciendo la auténtica cocina gallega que tanto nos caracteriza.

FROM THE PORT TO THE CENTER OF BARCELONA

La Taberna Gallega opened its doors in 1992, quickly becoming a benchmark for Galician cuisine in the city. For many years, we were the meeting point for lovers of good food, offering traditional dishes made with the finest fresh products from the sea and the land.

Now, in 2024, we are excited to reopen our doors in a new location, right in the heart of Barcelona, at 239 Muntaner Street. We're back stronger than ever, ready to continue offering the authentic Galician cuisine that defines us.



 [latabernagallega](https://www.instagram.com/latabernagallega)

Muntaner, 239 - 08021 - Barcelona

La Carta
The Menu





Pan de coca de cristal (por persona) Crystal coca bread (per person)	3,00 €
Ración de pan (por persona) Bread serving (per person)	1,95 €

EMBUTIDOS

Jamón Ibérico de Guijuelo Iberian Ham from Guijuelo	24,50 €
Surtido de embutidos (jamón ibérico, lomo, chorizo, salchichon, queso) Assortment of Cured Meats (Iberian ham, cured pork loin, chorizo, salchichón, cheese)	29,00 €
Tabla de quesos con tostadas y mermelada de higos y nueces Cheese Board with Toasted Bread, Fig Jam, and Walnuts	18,50 €



PARA EMPEZAR



Pulpo de la Ría "Á Feira" con pimenton de la Vera Galician-style octopus "Á Feira" with La Vera paprika	24,90 €
Lacón gallego con cachelos Galician pork shoulder with boiled potatoes (cachelos)	12,95 €
Buñuelos de bacalao Cod fritters	18,00 €
Croquetas caseras de jamón, pollo y cocido Homemade croquettes of ham, chicken and stew meat	15,00 €
Pimientos de Padrón Padrón peppers	10,50 €
Parrillada de verduras (frescas de temporada) Grilled seasonal vegetables	17,10 €
Sepia a la plancha trozada Grilled cuttlefish (chopped)	19,00 €
Espárragos trigueros extra a la brasa con romesco Grilled wild asparagus extra fine with romesco sauce	15,20 €

LAS FRITURAS

Surtido de fritos de la TABERNA (pescaditos, calamares, chipirones, pimientos de Padrón) Assortment of fried items from la TABERNA (small fried fish, squid, baby squid, padrón peppers)	25,90 €
Chipirones de playa a la andaluza Andalusian-style baby coastal squid	21,90 €
Calamar a la andaluza / romana Andalusian / Roman-style fried squid	13,90 €
Pescaditos fritos a la andaluza Andalusian-style fried small fish	13,10 €
Langostinos en tempura con salsa de mayonesa suave de wasabi Tempura prawns with mild wasabi mayonnaise sauce	18,10 €

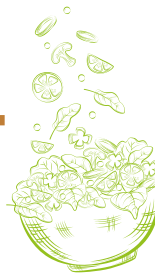


EL MARISCO



Zamburiñas gallegas a la plancha Galician grilled scallops	23,90 €
Gambas al ajillo con guindilla Garlic shrimp with chili pepper	25,00 €
Mejillones de Galicia a la marinera o al vapor Galician mussels marinara style or steamed	15,95 €
Almejas en salsa verde o a la marinera Clams in green sauce or marinara style	27,00 €
Almeja de Carril viva grande (ud.) Large live Carril clams (each)	5,90 €
Ostras extra de Arcade (ud.) Premium Arcade oysters (each)	6,10 €
Navajas de la Ría de Muros a la plancha Razor clams from the Ría de Muros grilled	18,50 €
Berberechos de la Ría al vapor o plancha Cockles from the Ría steamed or grilled	19,15 €
Tallarinas de playa al ajillo Garlic baby cuttlefish from the coast	21,10 €

ENSALADAS



Ensalada TABERNA: Lechuga, tomate, atún, maíz y huevo duro TABERNA Salad: Lettuce, tomato, tuna, corn, and hard-boiled egg	15,50 €
Ensalada de mango, aguacate y gamba con vinagreta Mango, avocado, and shrimp salad with vinaigrette	18,50 €
Ensalada de tomate, ventresca, pimiento y cebolla Tomato, tuna belly, pepper, and onion salad	18,00 €
Ensalada tibia TABERNA con queso de cabra y frutos secos Warm TABERNA salad with goat cheese and nuts	17,00 €
Anchoas en salazón del Cantábrico (ud.) Cantabrian salted anchovies (each)	3,15 €
Boquerones en vinagre de vino Anchovies in wine vinegar	14,90 €



ARROCES Y FIDEOS



Paella de pescado y marisco Fish and seafood paella	22,50 € / pax
Paella Perelada con marisco pelado Perelada paella with peeled seafood	25,90 € / pax
Paella de verduras temporada Seasonal vegetable paella	21,50 € / pax
Paella de pulpo, sepia y gambas Paella with octopus, cuttlefish, and prawns	24,90 € / pax
Arroz caldoso con bogavante (especialidad de la casa) Brothy rice with lobster (house specialty)	35,90 € / pax
Paella de bogavante Lobster paella	38,50 € / pax
Arroz negro con costra de ola al alioli Black rice with a crispy topping and alioli	21,50 € / pax
Arroz mar y montaña Surf and turf rice	22,00 € / pax
Fideuá estilo Port de la Selva Port de la Selva-style fideuá	21,50 € / pax

SOPAS, PASTA Y HUEVOS

Caldo gallego especialidad de la casa Galician broth (house specialty)	11,90 €
Sopa de marisco, receta de la abuela Seafood soup, grandma's recipe	12,90 €
Huevos de corral estrellados con patata y jamón ibérico de bellota Free-range eggs smashed with potato and Iberian acorn-fed ham	18,00 €
Espagueti a la boloñesa Spaghetti Bolognese	12,90 €
Espagueti alle vongole: gambas pelada, almeja, mejillón, trozos rape con salsa marinera Spaghetti alle vongole: peeled shrimp, clam, mussel, monkfish pieces in marinara sauce	15,90 €
Canelón de bogavante con sombrero de foie Lobster cannelloni with foie gras topping	17,90 €

CARNES



Cabrito de Burgos al horno en su jugo con guarnición Burgos roast kid goat in its juice with garnish	29,50 €
Cochinillo de Ávila rustido al horno Roast suckling pig from Ávila	29,50 €
Costillas de cordero con guarnición Lamb ribs with garnish	19,90 €
Entrecot extra de ternera gallega (~ 500gr) Extra Galician veal entrecote (~ 500g)	25,10 €
Solomillo de ternera Rubia Gallega Galician Blonde veal sirloin	28,00 €
Solomillo de ternera con foie Veal sirloin with foie gras	31,50 €
Chuletón gallego de ternera (~ 800gr – 1 kg) con guarnición (para dos personas) Galician veal rib steak (~ 800g – 1 kg) with garnish (for two people)	61,90 €
½ Pollo a la brasa con patatas o verduras ½ grilled chicken with potatoes or vegetables	17,95 €

Todas nuestras carnes llevan guarnición con patatas y verduritas
Salsas: roquefort, pimienta, alioli o mayonesa (suplemento 1,50 €)

All our meats are served with a garnish of potatoes and vegetables
Sauces: Roquefort, pepper, alioli or mayonnaise (extra charge €1.50)



Merluza del Cantabrico a la gallega o plancha con guarnición 23,90 €
Cantabrian hake Galician-style or grilled with garnish

Rodaballo del Cantábrico a la gallega, plancha o al horno 28,50 €
Cantabrian turbot Galician-style, grilled or baked

Rape a la gallega o al horno con patata panadera y verduritas 26,90 €
Monkfish Galician-style or baked with sliced potatoes and vegetables

Bacalao gratinado a la costra de all-i-oli 23,90 €
Cod au gratin with alioli crust

Lenguado a la plancha o meunière 27,00 €
Sole grilled or meunière style

Lubina a la plancha o al horno 26,90 €
Sea bass grilled or baked

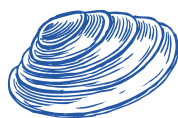
Dorada a la plancha o al horno 23,90 €
Gilt-head bream grilled or baked

PESCADOS SALVAJES A LA SAL, HORNO O PLANCHA
WILD FISH – SALT-BAKED, OVEN-BAKED OR GRILLED

Lubina del Cantabrico (Min. 2 Personas) Kg / 75,00 €
Cantabrian sea bass (Min. 2 people)

Zarzuela de pescado y marisco 35,00 €
(cigalas, gambas, calamar, rape, merluza y almejas)
Seafood and fish zarzuela
(scampi, prawns, squid, monkfish, hake, and clams)





MARISCOS DE LAS RÍAS GALLEGAS



Bogavante de Galicia vivo al ajillo estilo TABERNA ~ 450–500 gr / **65,00 €**
Galician live lobster in garlic, TABERNA style

Bogavante de Galicia vivo a la brasa ~ 450–500 gr / **65,00 €**
Galician live lobster grilled

Cigalas abiertas a la plancha **29,00 €**
Grilled scampi (split open)

Gambas rojas a la plancha **26,00 €**
Grilled red prawns

Gambas frescas de Palamós (½ kg) **S.P.M.**
Fresh prawns from Palamós (½ kg)

Parrillada de pescado y marisco TABERNA: **41,90 €**
Rape, merluza, gambas, almejas, cigalas, calamar y sepia
TABERNA seafood and fish platter:
Monkfish, hake, prawns, clams, scampi, squid, and cuttlefish

Mariscada especial TABERNA a la plancha: cigalas, langostinos, gambas, almejas, zamburiñas, navajas y mejillones **49,90 €**
TABERNA special grilled seafood platter:
Scampi, king prawns, prawns, clams, scallops, razor clams, and mussels

Mariscada especial con bogavante de la Ría a la plancha (2 Personas): Bogavante de las Rías Baixas, gambas, cigalas, almejas, mejillones, langostinos, zamburiñas y navajas **135,00 €**
Special grilled seafood platter with Ría lobster (2 people):
Rías Baixas lobster, prawns, scampi, clams, mussels, king prawns, scallops, and razor clams

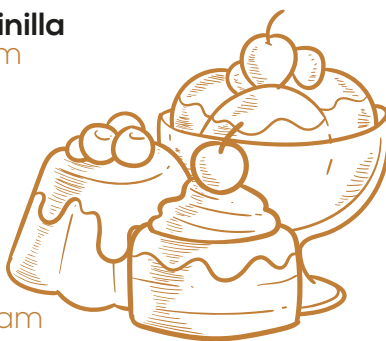
Gran surtido de las Rías a la plancha: **42,50 €**
Cigalas abiertas, gamba roja, almeja, rodaballo y lenguado
Grand grilled selection from the Rías:
Open scampi, red prawn, clam, turbot, and sole

Roldana a la plancha: **46,40 €**
Rodaballo, lenguado, merluza, rape y calamarcitos
Grilled "Roldana":
Turbot, sole, hake, monkfish, and baby squid



POSTRES

Cañas del apóstol (hojaldre relleno de crema) (2 Ud.) "Apostle's Canes" (puff pastry filled with custard) (2 pcs)	7,10 €
Leche frita flambeada al Cointreau Spanish-style fried milk dessert flambeed with Cointreau	7,50 €
Tetilla gallega con membrillo Galician Tetilla cheese with quince jelly	8,75 €
Tarta de queso casera con frutos rojos Homemade cheesecake with red berries	7,50 €
Tarta de Santiago casera Homemade Santiago almond cake	8,25 €
Sorbete de limón o mango Lemon or mango sorbet	7,10 €
Bandeja de fruta variada de tiempo (2pax) Seasonal mixed fruit platter (2 people)	21,00 €
Crep con helado de vainilla y chocolate caliente Crêpe with vanilla ice cream and hot chocolate	12,00 €
Copa de helado (2 bolas) (vainilla, chocolate, turrón, mango) Ice cream cup (2 scoops): vanilla, chocolate, nougat, mango	7,10 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate coulant with vanilla ice cream	8,20 €
Tiramisú Tiramisu	7,90 €
Crema catalana Catalan cream	5,95 €
Pudin casero con nata Homemade pudding with whipped cream	5,95 €
Flan casero con nata Homemade flan with whipped cream	5,95 €
Piña natural bañada de crema catalana Fresh pineapple with Catalan cream	8,20 €



Consulta nuestra carta de alérgenos
Please consult our allergen menu

Moluscos Molluscs	Huevos Eggs	Sulfitos Sulphites
Pescado Fish	Gluten Gluten	Lácteos Dairy
Crustáceos Crustaceans	Soja Soy	Sésamo Sesame
Frutos secos Nuts	Altramuces Lupin	Apio Celery