

Tapas / Starters

Pan de coca con tomate de colgar y aceite virgen de oliva	1.50€
Toasted coca bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil (P.P)	
Nuestras patatas bravas	4.50€
(Natural Chips) con salsa brava y ali-i-oli	
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	6.90€
Home made ham croquettes 4units	
Croquetas de rabo de toro 4ud	7.90€
Oxtail croquettes 4units	
Provolone con tomate y un toque de orégano	7.50€
Provolone with tomato and a touch of oregano (melted cheese)	
Berenjenas melosas con salsa soja y miel	5.95€
Crispy aubergine with oney and soja	
Camembert frito con salsa de frutos rojos	7.95€
Fried camembert with red berry suace	
Chocos a la andaluza con Mayonesa de lima	7.95€
Cuttlefish andalusian style with lime mayonnaise	
Pescaïto frito (s/m)	6.95€
Fried small Fish	
Calamar de playa a la andaluza	7.95€
Andalucian style fried squid with lime	
Garbanzos salteados con espinacas y Butifarra negra	7.95€
Chickpeas with spinach and black sausage	
Fingers de pollo crujientes con salsa miel y mostaza	7.95€
Chicken finger with honey and mustard suace	
Torreznos De Soria	8.90€
Fried Pork Belly	
Zamburiñas al horno con cebolla caramelizada,ajo y perejil 5ud	12.90€
Oven roasted queen scallops with garlic & parsley	
Tapa Queso manchego	6.95€
Tapa manchego cheese	

Cazuela de mejillones al vapor con hierbas del Mediterraneo

Pan-steamed mussels with Mediterranean herbs

8.95€

Huevos estrellados Con jamón ibérico

Fried farmhouse egg and chips with ham

11.95€

Tallarinas de mar albariño

Small Clams

12.95€

Corazón de alcachofas con Salsa romesco

Fried artichokes with homemade dryfruit sauce

8.95€

Fish & Chips

Fish & Chips

9.95€

Tuister de gambas con mayonesa de curry 6ud

Fried Crispy prawns with sweet curry sauce 6 units

12.95€

Gambas al ajillo con un toque de picante

Sizzling prawns cooked in a pot with garlic, chilli and mountain herbs

12.95€

Gambas tigre con salsa tandoori 5ud

Tiger prawns with tandoori sauce 5ud

13.95€

Gambas a la plancha con aceite virgen

Grilled prawns with virgin oil

12.95€

Paletilla de jamón iberico

Cured Iberian Ham

12.95€

18.95€

Tappa

Racion

Pulpo a la gallega con patatas, pimentón y aceite de oliva

Galician style octopus with smoked paprika and extra virgin olive oil

19.95€

Marsicada Para dos personas

Grilled seafood platter for two

49.95€

Ensaladas/Salads

Ensalada Cesar con pollo y Queso

Caesear salad with Chicken and Cheese

9.95€

Ensalada verde con atún

Green Salad with Tuna

8.95€

Ensalada de tomate con ventresca de atun

Tomato salad with belly

9.95€

Ensalada farolito, con frutos secos, jamón dulce y salsa cesar

Salad the farolito with nuts and sweet ham and Cesar sauce

9.95€

Ensalada de queso de cabra

Goat cheese salad

9.95€

EL Pescado / Fish

Bacalao a la llauna con patatas	12.95€
Traditional Catalan dish of oven-cooked cod with potatoes	
Tiras de sepia a la plancha con ensalada	12.95€
Grilled Cuttlefish with salad	
Salmón a la plancha con verdura	13.95€
Grilled Salmon with vegetales	
Calamar de playa a la plancha	12.95€
Grilled squid with lemon dressing	
Cola de rape al horno con patatas panaderas	18.95€
Monkfish tail with potato	

Las Carnes | Meats

Entrecot a la brasa con patatas fritas o ensalada	15.95€	
Grilled steak with fried potatos or salad		
Churrasco a la brasa con patatas o ensalada	13.95€	
Grilled beaf ribs with fried potatoes or salad		
Entraña a la brasa con patatas fritas o ensalada	12.95€	
Grilled skirt steak with fried potatoes or salad		
Solomillo de ternera a la brasa (patatas fritas o ensalada)	22.95€	
Grilled Sirloin Steak with potatoes or salad		
Hamburguesa casera de ternera Con patatas	11.95€	14.95€
Special hand made beef burger	Classico	Completo
Escalopa de pollo con patatas	9.95€	
Chicken escalope with fried potatos		
Brasero de carne para dos personas	29.95€	
Brazier of meat for two		

Arroces/Rice

Paella de pescado y marisco	32.95€
Seafood paella	
Paella mixta (carne, pescado y marisco)	35.95€
Paella mixed (Meat and Seafood)	
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	40.00€
Lobster bouillabaisse (delicious lobster 'soupy' rice).	
Arroz negro con sepia y (Alioli)	29.95€
Black rice with cuttlefish with homemade garlic sauce	
Paella de pollo y verduras	28.95€
Rice with Chicken & Vegetable	
Fideuá de marisco	29.95€
Vermicelli noodles with seafood	
Paella de Señorito	35.95€
Gentleman’s Rice bone/shell free paella	

Nuestras Pizzas | Home Made Pizzas

Diablo (chorizo picante y aceite de guindilla) Diablo (spicy chorizo and chili oil)	12.95€
Margarita (tomate, mozzarella, olivas negras y orégano) Margarita (tomato, mozzarella, black olives and oregano)	9.95€
Pizza Margarita con jamón dulce Pizza Margarita with cooked Ham	12.95€
Pizza Mixta (atún y beicon) Mixed (tuna and bacon)	13.95€
Pizza Cuatro quesos (queso de cabra, mozzarella, queso azul y parmesano.) Four cheeses (goat cheese, mozzarella, blue cheese and parmesan)	14.95€
Pizza Farolito (carne picada, beicon y un huevo frito) Farolito (minced meat, bacon and a fried egg)	15.95€
Pizza Mediterránea (tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y orégano Mediterranean (tomato, red pepper, green pepper, onion and oregano)	13.95€

Los Postres | Desserts

Tarta casera de queso con salsa de frutos rojos Homemade cheesecake with red berry sauce	6.95€
Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate Coulant	6.95€
Yogurt con miel Yogurt with honey	4.50€
Browni casero de chocolate con helado de vainilla Homemade Chocolate Brownie	5.95€
Helado de vainilla Vanilla Ice Cream	4.95€
Crema Catalana Catalan Creme brulee	6.50€

Sangria / Cocteles | 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.

CONSULTAR ALERGENOS CON EL PERSONAL
EN CASO DE DUDA O ALERGIA
CONSULT ALLERGEN WITH STAFF IN CASE OF ALLERGY
0,15€ Suplemento en terraza
0,15€ Supplement on terrace


CONTIENE
GLUTEN


HUEVOS


PESCADO


SOJA


LÁCTOES

EL

Farolito

RESTAURANT

📍 Pl. Milagros Consarnau i Sabaté, 25 08902 - L'hospitalet
☎ 93 528 92 00 | 632 422 882 ✉ elfarolito.rest@gmail.com

EL

Farolito

RESTAURANT



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

