

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 nueces y helado de vainilla 1 2 3 4	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
W 935 172 544 | E elfarolito.sarria@gmail.com

Plaça de Milagros Consarnau i Sabaté, 26,08902 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona
W 935 28 92 00 | E elfarolito.rest@gmail.com

EL Farolito
RESTAURANT



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



Restaurante & Terraza

TAPAS / STARTERS

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva 2ud	1	2.00€
Toasted coca bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil 2ud		
Nuestras patatas bravas	13	6.90€
Patatas Bravas with garlic mayonnaise and spicy smoked paprika sauce		
Pimientos de padrón con sal maldon		6.50€
Fried spicy gree padron peppers		
Croquetas caseras de jamón 4ud	123	8.90€
Home made ham croquettes 4units		
Croquetas de rabo de toro 4ud	123	9.90€
Oxtail croquettes 4units		
Provolone con tomate y un toque de orégano	13	9.50€
Provolone with tomato and a touch of oregano (melted cheese)		
Berenjenas Melosas con salsa de soja y miel	135	7.50€
Crispy Aubergine with honey and Soya sauce		
Camembert frito con salsa de frutos rojos 4ud	123	9.90€
Fried Camembert with red berry saunce		
Chocos a la andaluza con Mayonesa de lima	1238	9.50€
Cuttlefish andalusian style with lime mayonnaise		
Pescaito frito con mayonesa de lima (s/m)	1238	8.50€
Fried small Fish		
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima		9.90€
Andalucian style fried squid with lime		12368
Fingers de pollo crujientes con salsa de miel y mostaza		10.50€
Crunchy Chicken fingers with honey and mustard sauce		127
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	34	9.90€
Tapa manchego cheese		
Tartar de Salmon con aguacate y mayonesa de trufa		16.90€
Salmon tartar with avocado and truffle mayonaisse		2358
Garbanzos Salteados Con Calamar y su tinta y Cebolla Caramelizada		16.90€
Chickpeas with squid and its ink (Squid ink) with caramelized onion		8
Flor de alcachofa con jamón ibérico		12.90€
Artichoke Flower with Iberian ham		
Pasta Del día		12.90€
Pasta of the Day		

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	16	16.90€
Mediterranean style small clams with wine sauce		
Corazón de alcachofas con Salsa romesco	14	11.50€
Fried artichokes with homemade dryfruit sauce		
Fish & Chips	1238	13.90€
Fish & Chips		
Twister de gambas con mayonesa de curry 5ud	1239	14.90€
Fried Crispy prawns with sweet curry sauce 5 units		
Gambas al ajillo con un toque de picante	9	17.50€
Sizzling prawns cooked in a pot with garlic, chilli and mountain herbs		
Gambas tigre con salsa tandoori 5ud	1239	16.50€
Tiger prawns with tandoori sauce 5ud		
Gambas a la plancha con aceite virgen extra 5ud	9	16.90€
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)	689	29.90€
Grilled seafood platter (price per person)		

ENSALADAS/SALADS

Ensalada de la Huerta		9.90€
Mix Green Salad		
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		456
Ensalada Verde Con queso de cabra	34	13.90€
Goat cheese salad		

LOS PESCADOS / FISH

Bacalao a la llauna con patatas	18	17.90€
Traditional Catalan dish of oven-cooked cod with potatoes		
Tiras de sepia a la plancha con ensalada	8	16.90€
Grilled Cuttlefish with salad		
Salmón a la plancha con verdura	58	17.90€
Grilled Salmon with vegetales		
Calamarcitos a la plancha con ensalada	6	16.90€
Small grilled squid with salad		
Pata de Pulpo a la brasa con parmentier de patata	36	24.90€
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		16.90€
Grilled skirt steak with fried potatoes or salad		
Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas o ensalada		24.90€
Grilled Sirloin Steak with potatoes or salad		
Hamburguesa farolito: ternera, beicon, huevo, queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, mayonesa	123	16.90€
Farolito Burger: Beef, bacon, eggs, cheese, caramalized onion, lettuce, tomato, mayonneise		
Pechuga de pollo a la brasa con patatas y salsa rosa		15.90€
Grilled Chicken breast with potatoes with sauce		23
Hamburguesa de pollo crispy con queso y patatas		14.90€
Crispy Chicken Burger with cheese and potatoes		123
Costillas de cordero a la brasa con patatas		24.90€
Grilled Lamb Ribs with Potatoes		

ARROCES/RICE

Precio Por dos personas / Price For Two

Paella de pescado y marisco	689	39.90€
Seafood paella		
Paella mixta (carne, pescado y marisco)	689	45.90€
Paella mixed (Meat and Seafood)		
Arroz Caldoso con Bogavante	689	59.90€
Lobster bouillabaisse (delicious lobster 'soupy' rice).		
Arroz negro con sepia y Alioli	368	39.90€
Black rice with cuttlefish with homemade garlic sauce		
Paella de pollo		39.90€
Rice with Chicken		
Fideuá de marisco	1689	39.90€
Vermicelli noodles with seafood		
Arroz del Senyoret	689	49.90€
Gentleman's Rice bone/shell free paella		
Paella de Verduras		35.90€
Rice with mix Vegetables		