

LOS VINOS / WINE

BLANCO /WHITE WINE

D.O. Penedès
 GESSAMÍ -muscat de Alejandría y de frontignan-
 -sauvignon- 19
 JEAN LEON -chardonnay- 23
 CINCLUS SC Ecológico -manzoni-albariño-loureiro- 21
 CREU DE LAVIT, fermentado en barrica -xarel.lo- 21
 GRAMONA SAUVIGNON -sauvignon blanc- 32

D.O.Terra Alta
 ILERCAVÓNIA -garnacha blanca- 18
 CASA MARIOL-garnacha blanca- 16
 D.O.Montsant
 RITA -garnacha blanca-macabeo 32
 BANCAL DEL BOSC -garnacha blanca- 19

D.O.Costers del Segre
 ANIMA-chardonnay-xarel.lo-alvariño 17
 BIU ECOLÓGICO -reising-viognier- 29

D.O.Conca de Barberà
 EL BASSOTETS, vi natural -macabeu-chenin blanc- 24

D.O.Alella
 MARQUÉS DE ALELLA –pansa blanca- 16

D.O.Empordà
 MAR BLANC -picapoll-malvasia- 22

D.O.Alicante
 ENRIQUE MENDOZA, fermentado en barrica
 –chardonnay- 24

D.O.Rueda
 ERESMA –verdejo- 18
 SHAYA-verdejo- 21

D.O.La Tierra de Castilla y León
 VALLEGARCIA -viognier- 36

D.O.Rias Baixas
 TORRE LA MOREIRA -alvariño- 19,5
 PAZO DE BRUIXAS -alvariño- 22

D.O.Valdeorras
 VALDESILL –godello- 29

ROSADO/ROSÉ

D.O. Penedès
 PARATÓ -pinot noir- 15

D.O.Somontano
 ENATE -cabernet sauvignon- 19

D.O. Côtes de Provence
 BISTROT TROPEZIEN -cinsault-garnacha-cabernet- 23

CAVAS & CHAMPAGNE

Parxet, Cuvée 21, Brut Ecológico 16
 Torrelló, Brut Nature 26
 Juvé i Camps, Cinta Púrpura Reserva 18
 Gramona III Ilustros Gran Reserva 42
 Lavit, Brut Nature 16
 Recadero Terrers, Brut Nature 32

Elyssia Pinot Noir 22

Henri Abelé, Brut Traditionnel 43
 G.H. Mumm, Brut Cordon Rouge 45
 Moët & Chandon, Brut Imperial 52

TINTO/RED

D.O. Penedès
 VINCLE, Biodinámico -mandó- 19,5
 MAS VILELLA -cabernet sauvignon- 38

D.O.Terra Alta
 ALMODÍ -garnacha borruda- 18
 REBELS DE BATEA -garnacha- 22

D.O.Costers del Segre
 BRU DE VERDU –cabernet-ull de llebre · merlot - 19

D.O.Montsant
 ACUSTIC -garnacha · cariñena - 22
 SONS -cariñena-garnacha-ull de llebre- 19
 FURVUS -garnacha peluda-merlot 32

D.O.Empordà
 MAS OLLER -syrah-garnacha-cabernet sauvignon- 22

D.O.Priorat
 RITME -cariñena-garnacha- 23
 MAS DE SUBIRÀ -garnacha-cariñena-cabernet sauvignon- 32

D.O.Calatayud
 HONORO VERA –garnacha- 17

D.O.Mallorca
 SINCRONÍA ECOLÓGICO -callet-montenegro-syrah- 22

D.O.Conca de Barbera
 ABADIA DE POBLET –pinot noir- 27

D.O.Campo de Borja
 TRES PICOS –garnacha- 32

D.O.Cangas de Narcea, Asturias
 LA FANFARRIA, crianza, Natural -mencia-albarin tinto- 21

D.O.Rioja
 MARQUÉS DE VARGAS, reserva –tempranillo- 31
 BASAGOITI, crianza -tempranillo- 17

RODA reserva -tempranillo- 42
 VIÑA ZACO ECOLÓGICO -tempranillo- 19

VIÑA POMAL 106 BARRICAS, reserva -tempranillo- 26

D.O. Jumilla
 JUAN GIL 12 MESES -monastrell- 22

D.O.Toledo
 MARTUE ECOLÓGICO – tempranillo-cabernet sauvignon-
 merlot-syrah- 18

D.O.Toro
 MATSU “ EL RECIO” BIODINÁMICA -tinta de toro- 26

D.O.La Tierra de Castilla y León
 MAURO -tempranillo- 45

D.O. Alicante
 ENRIQUE MENDOZA -Pinot Noir- 19,5

D.O.Ribera del Duero
 FIGUERO 12 –tinta del país- 24

CELESTE –tinta del país- 18
 CARMELO RODERO, crianza –tinta del país- 31

PAGO DE CARRAOVEJAS –tinta del país- 44

D.O.Bierzo
 VERÓNICA ORTEGA QUITE, ECOLÓGICO -mencia- 21

D.O.De la Tierra de Extremadura
 HABLA DEL SILENCIO -cabernet sauvignon-syrah-tempranillo 23,5

France
 LOCATIONS F -grenache-syrah 22

Suplemento terraza +15% · Supplément terrasse +15%



RAMBLA DELS CAPUTXINS, 31 08002 BARCELONA

WWW.ULTRAMARINOS.COM



ILUSTRACION MARIA CORTE

ULTRAMARINOS

■ SANTA MÓNICA ■

»»»»»»»»»»»» CARTA ««««««««««««

ULTRAMARINOS

TAPAS & COCKTAILS ■ SANTA MÓNICA ■ RESTAURANT

TAPAS Y PLATILLOS

Patatas Bravas a la catalana	4,85	
'Patatas Bravas' with garlic mayonnaise and spicy smoked paprika sauce		
Buñuelos de morro de bacalao con alioli de miel	6	
Salt cod and parsley fritters with honey aioli		
Anchoas OO de Santoña hechas en casa con pan de cristal y tomate de la huerta	9,5	
The best OO Santoña salted anchovies, served with tomato coca bread		
Crujiente de boletus y foie	8,5	
Wild mushroom and foie croquettes		
Croqueta de jamón de bellota (unidad)	1,9	
Creamy cured Jabugo ham croquette (sold individually)		
Guacamole con nachos y pico de gallo	6,5	
Guacamole with nachos and pico de gallo		
Ensaladilla Victoria con gambas	5,95	
Victoria potato salad with prawns		
Jamón Ibérico D.O Guijuelo	½ ración/tapa 11	ración/plate 19
Cured best Jabugo ham (D.O.Guijuelo)		
Tabla de ibéricos D.O. Guijuelo	16	
Mixed Iberian Jabugo ham, salchichón, lomo sausage and chorizo platter D.O. Guijuelo		
Queso frito de cabra de cenizas sobre coulis de tomate raf y membrillo	8	
Fried goat cheese with raff tomato and quince jelly coulis		
Espárragos a la plancha con vinagreta de nueces	6,75	
Grilled green asparagus with cherry tomato and a walnut dressing		
Berenjena frita con néctar de agave y lima	4,85	
Crispy aubergine with honey and lime		
Corazones de alcachofas crujientes con “Romesco”	8,5	
Fried and crispy artichoke hearts with romesco sauce		
Verduras de temporada escalivadas con parmesano	7	
Oven roasted seasonal vegetables with Parmesan		
Nuestra versión de la ensalada griega con garbanzos crujientes	8	
Our Greek salad with tomato, cucumber, red onion, crispy spiced chickpeas and lemon yogurt dressing		
Ensalada de Burrata, rúcula, tomate de temporada y aceite de albahaca	12	
Heirloom tomato, Burrata & rocket salad with a basil vinaigrette		
Chorizos artesanos de León al diablo	6	
Sizzling artisan chorizos from León		
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima	9,9	
Andalucian style fried squid with lime mayonnaise		
Gambas al ajillo con un toque de picantito	11,8	
Sizzling prawns cooked in a pot with garlic, chilli and mountain herbs		
Pescadito frito con harina de Cádiz s/m	6,95	
Fried small fish (depending on market availability)		
Pulpo “a Feira” al estilo de José	½ ración/tapa 11,8	ración/plate 22
Galician style octopus with smoked paprika and extra virgin olive oil, José style		
Tataki de atún rojo de la Boquería con aguacate	11,75	
Tataki of Boqueria market tuna with avocado		
Brocheta de pollo marinado con hierbas y especias	7,5	
Grilled chicken skewer marinated with Mediterranean herbs		
Meloso de ternera con trufado de patata	11	
Slow roasted tender veal cheek with truffled potato		
Secreto de cerdo ibérico con mojo picón D.O. Guijuelo	12,45	
Grilled special iberian pork fillet “secreto” with mojo sauce (coriander, cumin, pimentón)		
Rabas de pollo con mayonesa de cúrcuma	7,5	
Fried and breaded crispy chicken breast with turmeric mayonnaise		
Huevos de Calaf estrellados con jamón de bellota	9,95	
Fried farmhouse egg and chips with cured Jabugo ham		
Albóndigas de Buey con shiitake	7,5	
Beef meatball and seasonal wild mushrooms		
Patata canaria con mojo verde y rojo	6	
Canary Island salt wrinkled potatoes with spicy Red and Green mojo sauce		

UTILIZAMOS PRODUCTOS DE ORIGEN LOCAL SIEMPRE QUE SEA POSIBLE. WE USE LOCAL PRODUCTS WHENEVER POSSIBLE.
Le Rogamos informe al camarero si padece algún tipo de alergia. Please inform our waiting staff if you have any allergies.

Suplemento terraza +15%
Supplement terrace +15%

MEJILLONES AL VAPOR CON HIERBAS DEL MEDITERRÁNEO A LA BELGA 8
Pan-steamed mussels with Mediterranean herbs, Belgium style
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE CON MANGO Y GUINDILLA 12
Wild sea bass, mango and chili ceviche
HUEVOS RANCHEROS “DON VICENTE” 7,75
Don Vicente’s huevos rancheros (tortilla, fried egg, spicy tomato sauce)

CHILLED ANDALUCIAN GAZPACHO
GAZPACHO 5,5€
ANDALUZ EN VASO
GAZPACHO MARY + 3€

Specialities

TORTILLA DE SOBRASADA DE MALLORCA CON QUESO MAHÓN “AL MOMENTO” 6,5
Majorcan sobrasada sausage and Mahon cheese omelette
CALAMAR NACIONAL DE PLAYA A LA PLANCHA CON MOJO DE KIMCHI 14
Grilled Spanish squid with kimchi mojo sauce
COSTILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA DE PIEDRAS VOLCÁNICAS
CON CHIMICHURRI DE HIERBABUENA 16
Char grilled Castilian milk-fed lamb cutlets with mint chimichurri
HUEVOS DE CALAF ESTRELLADOS CON GULAS 9,95
Fried eggs, frites, gula eels, garlic and bay
TARTAR DE ATÚN ROJO CON TOMATE, ALBAHACA Y PIÑONES 9,85
Tuna tartar with tomato, basil and toasted pine nuts
CORDERO LECHAL DE CASTILLA DE MI TÍA CARMEN AL HORNO CON ROMERO 13,65
Slow roasted best milk-fed Castilian lamb with rosemary and thyme,
Aunty Carmen style

CHULETÓN DE VACA VIEJA GALLEGA

A LA PARRILLA CON SU GUARNICIÓN (1/2KG) 29

CHAR GRILLED BEST GALICIAN T-BONE STEAK (1/2kg)

ENTRECOT DE VACA VIEJA CON MANTEQUILLA DE CAFÉ DE PARIS (300GR) 22

Grilled aged Basque beef sirloin steak with café de Paris butter

HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

(200g y servido con pan artesano de espelta)

CHAR GRILLED BURGERS

(200g & served in a spelt bun)

La “Kate” con beicon, cebolla caramelizada, queso y salsa brava 9,5

La “Kate”, 200 g of best beef, smoky bacon, caramelized onion, cheese & brava sauce

La “ULTRAMARINOS” de Black Angus, salsa teriyaki barbacoa y queso Mahón 13,5

La “Ultramarinos”, 200 g of Black Angus beef, barbecue teriyaki sauce, Mallorcan Mahon cheese

PATATAS FRITAS CORTADAS A MANO 3,5

Hand cut fries

PAN DE COCA DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE ARBEQUINA 2,25

Toasted coca bread rubbed with tomato and extra virgin olive oil

PIZZA

(Elaboradas con masa madre y tomate natural)

LA MARGARITA – TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, ALBAHACA (+ LACÓN AHUMADO +2€) 11

TOMATO, FRESH MOZZARELLA, BASIL (+ SMOKED HAM +2€)

PATA NEGRA – TOMATE, MOZZARELLA FRESCA Y JAMÓN DE JABUGO 14

TOMATO, FRESH MOZARELLA, BEST CURED JABUGO HAM

GEORGINA – TOMATE, BURRATA, RÚCULA Y PESTO 12

TOMATO, BURRATA, ROCKET & PESTO

LA IBÉRICA – TOMATE, MOZZARELLA, CHORIZO DE LEÓN,

BEICON AHUMADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PIMIENTOS 12

TOMATO, MOZZARELLA, LEÓN CHORIZO, SMOKY BACON & BLACK OLIVES

LA DELTA – ATÚN, GAMBAS, CEBOLLA ROJA CAMELIZADA, MOZZARELLA, ESTRAGÓN 13

TUNA, PRAWNS, CAMELIZED RED ONION, MOZZARELLA & TARRAGON

Paella & Pasta

Paella de pescado y marisco ULTRAMARINOS (arroz de Pals) 16,5

Ultramarinos seafood paella made with rice from Pals

Fideuá con gamba, calamar de playa y alioli 14,85

Traditional squid, prawn and noodle paella with aioli

Paella de ceps, hortalizas y tomillo (arroz de Pals) 13,5

Garden vegetable, wild mushroom and thyme paella

Tagliatelli con salsa de cuatro quesos o al pesto 12

Tagliatelle with four cheese sauce or pesto

Cervezas/Beer

CAÑA CERVEZA/ CLARA 3
Draught beer / shandy
JARRA CERVEZA / CLARA (500ML) 5
½ Litre draught beer /shandy
JARRA CERVEZA / CLARA (1LT) 9
Litre draught beer / shandy
SAN MIGUEL Selecta, Triple Malta (Spain) 6,2% 4
SAN MIGUEL FRESCA, Golden Lager (Spain) 4,4% 3,5
ALHAMBRA RESERVA, Premium Pilsner (Spain) 6,5% 4
BARCINO GOTIC ALE, Pale Ale, (Barcelona) 5,2% 4
ALMOGÁVER, Organic Wheat Ale, (Barcelona) 4,2% 4
ALMOGÁVER, Happy Hoppy Ale, (Barcelona) 6% 4
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE, Amber Ale, (Belgium) 6,5% 4,5
KRONENBOURG 1664 , Pale Lager, France 5,5% 3,5
WARSTEINER PREMIUM VERUM, Premium Pilsner, (Germany) 4,8% 4

SAN MIGUEL SIN ALCOHOL/NON-ALCOHOLIC 3

COCKTAILS

WILD BERRY PALOMA Vodka Eristoff, Aperol, Frambuesas, Zumo de pomelo 9 “Tissana” (1lt jug) 26
Vodka Eristoff, Aperol, Raspberyy, Grape fruit juice

MARGARITA APASONADA Tequila Olmea Blanco, Zumo de lima, Fruta de la pasión, Licor de Agave 9
Tequila Olmea Blanco, Lime juice, Passion fruit, Agave néctar

KOOL & THE GANG Buffalo Trace Bourbon, Cherry brandy, Vainilla, Zumo de limón, Menta Fresca, Ginger Ale 9 “Tissana” (1lt jug) 26
Buffalo Trace Bourbon, Cherry Brandy, Vanilla, Lemon juice, Ginger Ale

MOJITO BARCELONÉS Gin Mare, Naranja, Cava, Menta, Azúcar, Angostura Bitter’s 10 “Tissana” (1lt jug) 26
Gin Mare, Jus d’orange, Cava, Menthe, Sucre, Angostura Bitters

CACAORINHA Cachaça Leblon, Lima, Licor de cacau, Azúcar 9
Cachaça Leblon , Lime, Cacao liqueur, Sugar

PIÑA COLADISIMA Bacardi Superior, Coco, Piña, Jarabe de vainilla, Licor de Melocotón 9
Rum Bacardi Superior, Coconut, Pineapple, Peach Liqueur, Vanilla syrup

LADY COLLINS Bombay Sapphire Gin, Pepino, Albahaca, Zumo de limón, Jarabe de citronella & Sprite 10
Gin Bombay Sapphire, Cucumber, Basil, Lemon juice, Lemongrass syrup & Sprite

BLOODY JOSÉ Orujo blanco Ruavieja, Zumo de tomate, Jerez, Zumo de limón, Sal, Perrins, Tabasco, Bitter de Apio 10
Orujo Ruavieja, Fino Jarana Lustau, tomato juice, Sherry, Lemon juice, Celery bitters, Perrins, Tabasco

TWISTED DAQUIRÍ Kraken Black Spiced Rum, Zumo de lima, Jarabe de jengibre, Angostura Bitter’s 10
Kraken Black Spiced Rum, Lime juice, Ginger syrup, Angostura Bitters

Y HACEMOS LOS CLÁSICOS SI LOS PIDES...

AND WE MAKE ANY CLASSIC THAT YOU MAY WANT...

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

LIMONADA ULTRAMARINOS
zumo de limón natural, caramelo, soda, piel de limón, menta, jarabe de jengibre
Natural lemon juice, soda, zest, mint, ginger syrup

MOJITO VIRGIN Menta, Lima, Azúcar, Soda/Mint, lime, sugar, soda

*Elige tu sabor a gusto/Choose your flavour
FRESA, KIWI, MANGO, PASSION FRUIT, FRUTOS ROJOS 6,5€
STRAWBERRY, KIWI, MANGO, PASSION FRUIT,
RED BERRIES

“CREMAT” Ron Pujol, Canela, Café, Azúcar, Naranja y Limón (2 personas) 16€
Very popular on the Costa Brava, a blend of Pujol Rum, coffee, cinnamon, sugar, orange and lemon served in a ceramic pot and flambéed at your table (served for 2 people).

VERMUT: Martini (Rosso, Bianco) 3,5
Casa Mariol, Terra Alta 3,8
Dos Deus, Cellers Bellmunt del Priorat 4,5
Yzaquirre, Celler Sort del Castell, Tarragona 4,2

VERMOUTH, APERITIFS & SANGRIAS

REBUJITO (Manzanilla, Limonada Casera natural) 4,5
(Very popular in Southern Spain, made with Manzanilla Sherry & Homemade lemonade)

POMADA (Gin Xoriguer, Limonada Natural) 6
(A Menorcan classic, made with Gin Xoriguer & Homemade lemonade)

APEROL SPRITZ (Aperol, Soda, Cava) 6

SANGRÍA DE VINO

TINTO · RED / BLANCO·WHITE / CAVA SANGRIA

Jarra/Jug (1 lt): 18

Smoothies & Zumos Especiales

Smoothies & Special Juices

Madagascar (Fresa, plátano y chocolate blanco, leche o leche de soja)

(Strawberry, Banana, White chocolate, Milk)

Madame Francique (Mango, vainilla, leche o leche de soja)

(Mango, Vanilla, Milk)

Citrus Piperita (zumo de piña, manzana, kiwi, menta)

(Pineapple juice, Apple, Kiwi, Mint)

Red Berry Explosión (zumo de arándanos y frutos rojos)

(Cranberry juice & Red Berry Mix)

*Leche de Soja/Soya milk available

*Gin or Vodka (+3€)

6€

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE
twist de limón 9
Lemon twist

VOORTREKKER
twist pomelo, naranja y pimienta
Jamaica 11
Grapefruit twist, Orange and Jamaican pepper

SEAGRAM’S
twist de naranja 9
orange twist

BROCKMAN’S
twist de pomelo, frutos rojos 11
grapefruit twist, red berries

HENDRICK’S

pepino 11

cucumber

GIN MARE

albahaca, twist de limón, romero 11

basil, Lemon twist, rosemary

G’ VINE FLORAIISON

uva morada y twist de lima 11

grapes, Lemon twist

OPHIR

twist de naranja, cardamomo 12

orange twist, cardamom

BLOOM

fresas, twist de pomelo 10

strawberries, grapefruit twist

TANQUERAY N’ETEN 10

twist de pomelo, naranja y lima

grapefruit twist, orange, lime

BERKELEY SQUARE 11

twist de lima, y bitter de lavanda

lime twist, Lavander bitters

MARTIN MILLER 10

twist de limón

Lemon twist

PLYMOUTH 11

twist de lima y limón

Lemon & lime twists

MONKEY 47 12

twist de lima

lime twist

MOMBASA 12

twist de limón con anís estrellado

Lemon twist & star anis

Suplemento Fever Tree/Fentmans : 0,5

Suplemento terraza +15% · Supplement terrace +15%