

# Un recuerdo

En el año 1984 nació Xampú Xampany de la mano de un joven leonés llamado José Luís García, con el sueño de tener una cockte-  
ria "Champañeria" de referencia en la ciudad condal. Durante años  
así lo fué, hasta que las ansias de Don José Luís por renovarse hicie-  
ron la gran transformación de la que puede disfrutar hoy en día;  
con una tienda con productos gourmet y con un restaurante donde  
la materia prima es la protagonista sin olvidar una vasta vinoteca.














Somos Xampú Barcelona

**35**  
*anys*  
*fent amics!!*











*Mientras esperamos*

## Aperitius i Tapas / Aperitivos y Tapas

Tempura de calamars amb salsa romesco <i>Tempura de calamares con salsa romesco</i>	  	9,90€
Tempura de bacallà amb salsa tàrtara <i>Tempura de bacalao con salsa tàrtara</i>	  	9,90€
Croquetes de bolets o de pernil   <i>Croquetas de setas o de jamón</i>	 	1,40€ (u.)
Croquetes de parmesà amb mermelada de tomàquet <i>Croquetas de parmesán con mermelada de tomate</i>		1,80€ (u.)
Empanada de tonyina (ració)   <i>Empanada de atún (ración)</i>	 	3,25€
Patates Braves Xampú-Barcelona   <i>Patatas Bravas Xampú-Barcelona</i>	 	5,00€
Anxoves casolanes   <i>Anchoas caseras</i>		12,85€

*No lo dejes de pedir*

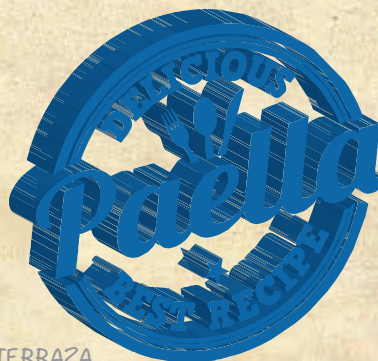
## Recomanacions / Recomendaciones

Brandada de bacallà amb torrades <i>Brandada de bacalao con tostadas</i>	   	10,80€
Pà amb tomàquet   <i>Pan con tomate</i>		3,90€
Bacallà a l'estil XEF amb tomàquet confitat <i>Bacalao al estilo CHEF con tomate confitado</i>		19,90€
Truita de bacallà al moment   <i>Tortilla de Bacalao al momento</i>	 	9,90€
Eriçó de Mar farcit de Llagostins   <i>Erizo de Mar relleno de Langostinos</i>		6€ (u.)
Ostres del Delte   <i>Ostras del Delta</i>		3,30€ (u.)
Tall de Foiegras amb torrades   <i>Corte de Foiegras con tostadas</i>		12,65€

## Paella Marinera

Min. 2 personas | Tiempo 30 min.

15,50€/ració-ración



10% + TERRASSA | 10% + TERRAZA



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Fresco en el Xampú

## Amanides i Carpaccios / Ensaladas y Carpaccios

### Amanida Variada | Ensalada Variada

Enciam, tomàquet, olives i ceba | *Lechuga, tomate, aceitunas y cebolla* .... 7,80€

### Amanida Bodegueta | Ensalada Bodegueta

Enciam, tomàquet, salmó fumat, margallons, alvocat i olives  
*Lechuga, tomate, salmón ahumado, palmitos, aguacate y olivas* ..... 11,20€

### Amanida Xampú | Ensalada Xampú

Tomàquet, mozzarella de búfala, anxoves casolanes, orenga i olives negres  
*Tomate, mozzarella de búfala, anchoas caseras, orégano y olivas negras* ..... 13,80€

### Amanida de formatge de cabra | Ensalada de queso de cabra

Bouquet de enciam, formatge de cabra, pinyons i bacó  
*Bouquet de lechugas, queso de cabra, piñones y bacón* ..... 11,80€

### Amanida clàssica | Ensalada clásica

Enciam, tomàquet, tonyina, espàrrecs i olives  
*Lechuga, tomate, atún, espárragos y olivas* .....

### Amanida Delikatessen | Ensalada Delikatessen

Enciam, delícies d'ànec, pernil d'ànec, nous i foie  
*Lechuga, delicias de pato, jamón de pato, nueces y foie* .....

### Espàrrecs especials blancs | Espárragos especiales blancos

Espàrrecs blancs amb maionesa | *Espárragos blancos con mayonesa*

### Amanida de carxofes | Ensalada de alcachofas

Carxofes amb pernil ibèric i parmesà | *Alcachofas con jamón ibérico y parmesano* 12,80€

Carpacci bacallà amb oli d'oliva | *Carpaccio bacalao con aceite de oliva* .. 11,80€

Carpacci bou amb formatge parmesà | *Carpaccio buey con queso parmesano* .... 11,80€



De Quijuelo al Xampú

## Embotits ibèrics i de la terra Embutidos ibéricos y de la tierra

Assortiment Jabugeny | *Surtido Jabugueño* ..... 28,00€

Assortiment de formatges amb mermelada, olivada i torrades  
*Surtido de quesos con mermelada, olivada y tostadas* ..... 28,00€

Fuet i llonganissa | *Fuet y longaniza* ..... 9,90€

Xoriç picant de Lleó i formatge d'ovella  
*Chorizo picante de León y queso de oveja* ..... 10,90€

Cecina de Lleó | *Cecina de León* ..... 15,90€

Pernil Ibèric | *Jamón Ibérico* ..... 17,90€

Llom Ibèric | *Lomo Ibérico* ..... 17,90€

10% + TERRASSA | 10% + TERRAZA



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS










MOLUSCOS



ALTRAMUCES

## Pastes / Pastas

Spaghetti bolonyesa  	9,90€
Raviolis amb salsa 4 formatges   <i>Ravioles con salsa 4 quesos</i>  	10,90€
Raviolis de llangostins   <i>Raviolis de langostinos</i>   	10,90€

## Peix i Marisc / Pescado y Marisco

Calamarsets amb oli de julivert i salsa romesco o a l'andalusa <i>Calamares con aceite de perejil y salsa romesco o a la andaluza</i>	12,50€
Salmó a la planxa amb guarnició   <i>Salmón a la plancha con guarnición</i>	16,90€
Pop gallec   <i>Pulpo gallego</i>	15,50€

## Platets / Platos

Tacs de filet de vedella amb patates <i>Tacos de solomillo de ternera con patatas</i>	12,50€
Tacs de salmó, avocat i margallons <i>Dados de salmón, aguacata y palmitos</i>	11,80€
Ous estrellats amb patates i pernil Ibèric o foie <i>Huevos estrellados con patatas y jamón Ibérico o foie</i>	12,90€
Tacs de Botifarra de Burgos amb pebrots <i>Tacos de Morcilla de Burgos con pimientos</i>	8,90€
Truita Espanyola estil Xampú-Barcelona <i>Tortilla Española estilo Xampú-Barcelona</i>	8,90€
Gambes a l'allet   <i>Gambas al ajillo</i>	11,50€
Ventresca de tonyina amb pebrots rostits <i>Ventresca de atún con pimientos</i>	10,80€
Tataki de tonyina amb espàrrecs verds <i>Tataki de atún con espárragos verdes</i>	14,50€



Tempura de bacallà amb salsa tàrtara



Tall de Foiegras amb torrades

10% + TERRASSA | 10% + TERRAZA



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*Para los carnívoros*

## Carns / Carnes

Entrecot amb patates i piquillo   <i>Entrecot con patatas y piquillo</i> .....	18,90€
Galta d'ibèric amb bolets   <i>Galta de ibérico con setas</i> .....	15,60€
Filet de vedella amb guarnició   <i>Solomillo de ternera con guarnición</i> .....	19,90€
Mandonguilles casolanes amb salsa   <i>Albóndigas caseras en su salsa</i> .....	19,90€
Peu de porc desossat i cruixent amb encenalls de foie <i>Pie de cerdo deshuesado y crujiente con virutas de foie</i> .....	11,50€
Burguer de vedella amb formatge gratinat i ceba caramel·litzada <i>Hamburguesa de ternera con queso gratinado y cebolla caramelizada</i> .....	10,50€

*Somos queseros*

## Formatges / Quesos

Camembert tebi amb patates, oli de tòfona i torrades <i>Camembert tibio con patatas, aceite de trufa y tostadas</i> .....	9,90€
Formatge de cabra a la planxa amb mermelada <i>Queso de cabra a la plancha con mermelada</i> .....	9,90€
Daus de formatge d'ovella sec o tendre <i>Tacos de queso de oveja seco o tierno</i> .....	8,50€

*Fresco "bis" en el Xampú*

## Tàrtars i Fumats / Tartares y Ahumados

Steak Tartar de filet amb torrades   <i>Steak Tartar solomillo con tostada</i> ..	14,90€
Tartar salmó amb alvocat i poma   <i>Tartar salmón con aguacate y manzana</i>	13,50€
Tartar anguila fumada del Delte   <i>Tartar anguila ahumada del Delta</i> .....	9,90€
Salmó fumat amb mantega i torrades <i>Salmón ahumado con mantequilla y tostadas</i> .....	12,85€



10% + TERRASSA | 10% + TERRAZA



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZÚFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

# Begudes | Bebidas



SANGRIA DE VINO TINTO.....	3,90€ .....	17,00€ .....	24,00€
SANGRIA DE CAVA.....	6,00€ .....	19,90€ .....	28,90€

Mejor aplicar el llanto siempre que sea posible, como la medicina antigua aplicaba la sangría.  
Alejandro Casona



Copa de vino tinto.....	3,20€
Copa de vino blanco/rosado.....	2,80€
Copa de Cava.....	4,20€

Ginebra PREMIUM &

COCTELES

“Hay dos razones para beber:

una, cuando se está sediento,

para aliviar la sed; la otra,

cuando no se tiene sed, para prevenirla”

Thomas More Beacock.



10% + TERRASSA | 10% + TERRAZA



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES