



La Catalana

Restaurante

Willkommen bei La Catalana, dem authentischen spanischen Restaurant im Herzen Hamburgs. Seit 2019 bringen wir Ihnen die wahre spanische Esskultur direkt aus Barcelona nach Deutschland. Unser Restaurant wird von der Besitzerin persönlich geführt, die gleichzeitig als freundliche Gastgeberin und erfahrene Servicekraft dafür sorgt, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Ihr Service ist spektakulär und unübertroffen - jeder Gast wird bei uns wie ein Freund empfangen. Unser Küchenchef Brayen, ebenfalls Miteigentümer des Restaurants, bereitet alle Tapas mit Liebe und Leidenschaft nach traditionellen Familienrezepten zu. Gemeinsam stehen wir für höchste Qualität, frische Zutaten und eine warme, authentische Atmosphäre - genau wie in Spanien. Jedes Gericht ist eine Hommage an unsere Wurzeln und spiegelt die unverfälschte spanische Lebensfreude wider. Besuchen Sie uns und genießen Sie das authentische Geschmackserlebnis Barcelonas - direkt in Hamburg. La Catalana- Ihr Stück Spanien direkt vor der Haustür.

Bienvenido a La Catalana, el auténtico restaurante español en el corazón de Hamburgo. Desde 2019, te traemos la verdadera cultura gastronómica española directamente desde Barcelona hasta Alemania. Nuestro restaurante es gestionado personalmente por la propietaria, Nerea, quien, además de ser una anfitriona amable y atenta, se encarga de que te sientas completamente a gusto. Su servicio es espectacular e inigualable: cada cliente es recibido como un amigo. Nuestro chef Brayen, que también es copropietario del restaurante, prepara todas las tapas con amor y pasión, siguiendo recetas familiares tradicionales. Juntos, representamos la más alta calidad, ingredientes frescos y un ambiente cálido y auténtico, como en España. Cada plato es un homenaje a nuestras raíces y refleja la inconfundible alegría de vivir española. Visítanos y disfruta de la auténtica experiencia de sabor de Barcelona, ¡directamente en Hamburgo! La Catalana: tu pedacito de España justo en la puerta de tu casa.

Spanisch-Katalanische Küche

Holstenstraße 200, 22765 Hamburg



+49 (0) 4076 489 624



+49 (0) 176 70 18 62 23



La Catalana



Restaurante



Nur Barzahlung und PayPal möglich

ADIVITOS – ZUSATZSTOFFE

1	Potenciador de sabor <i>Geschmacksverstärker</i>	3	Colorante E-102 <i>Lebensmittelfarbe E-102</i>
2	Antioxidante <i>Antioxidationsmittel</i>	4	Antioxidante E-300 <i>Antioxidationsmittel E-300</i>

ALÉRGENOS – ALLERGENE

A	Cereales con gluten <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	H	Mostaza <i>Senf</i>
B	Crustáceos <i>Schalen- und Krustentiere</i>	I	Nuez moscada <i>Muskatnuss</i>
C	Huevo <i>Eier</i>	J	Semillas de sésamo <i>Sesamsamen</i>
D	Pescado <i>Fisch</i>	K	Mayonesa <i>Mayonnaise</i>
E	Almendra <i>Mandel</i>	L	Piñones <i>Pinienkern</i>
F	Avellana <i>Haselnuss</i>	M	Nata <i>Sahne</i>
G	Leche <i>Milch</i>	N	Ajo <i>Knoblauch</i>

**Für die mit einem gelben ★ Stern
gekennzeichneten Speisen und Getränke sprechen
wir im La Catalana Restaurante eine besondere
Empfehlung aus**

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen:



La Catalana Restaurante

GRACIAS POR SU VISITA



ENSALADAS – SALATE

(Unsere Salate werden mit einem Dressing aus Apfelessig, Senf, Ingwer und Honig serviert)

Ensalada Mixta a la Catalana con gambas al grill € 17,00
Gemischter Salat mit Garnelen von Grill (katalanischer Art)

Ensalada Mixta a la Catalana con queso de Cabra € 16,00
Gemischter Salat mit Ziegenkäse (katalanischer Art)

TAPAS DE PESCADO – FISCH TAPAS

Calamares a la romana con alioli ^{A, N} € 8,50
Tintenfischringe paniert mit hausgemachter Aioli

Boquerones fritos ^A € 8,50
Frittierte Sardellen

Boquerones en vinagre y ajo ^N € 8,50
In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets

Empanadillas rellenas con gambas y mojo rojo ^A € 4,50
Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen und roter Mojo-Sauce (Stück)

★ **Vieira al estilo La Catalana ^{M, N}** € 16,50
Jakobsmuschleiffleisch (ohne Rogen) im La Catalana Stil

★ **Brocheta de Rape y Gambas (sin cáscara) ^{B, N}** € 15,50
Gegrillter Seeteufel- und Garnelenspieß (ohne Schale)

Pequeños chipirones a la andaluza ^A € 9,50
Kleine Tintenfische andalusischer Art

★ **Gambas rojas a la plancha con salsa de ajo ^N** € 13,50
Rote Garnelen vom Grill mit Knoblauchsoße

Gambas al ajillo ^N € 15,50
Gambas in einer Knoblauch-Weissweinsauce (ohne Schale)



Mediterráneamente



TAPAS VEGETARIANAS – VEGETARISCHE TAPAS

Pimientos del Padrón <i>Kleinen, frittierten grünen Paprikas</i>	€ 8,00
Aceitunas verdes <i>Grüne Oliven</i>	€ 4,50
Champiñones al ajillo ^N <i>Champignons in Knoblauchsoße</i>	€ 7,50
Papas Bravas ^E <i>Kartoffeln mit feiner pikant-würziger Sauce</i>	€ 9,50
Papas canarias con mojo <i>Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo-Sauce</i>	€ 8,50
★ Tortilla Española (recién hecha) ^C <i>Frisch zubereitete spanische Tortilla</i>	€ 8,50
Anderen Optionen: Trüffel-Tortilla	€ 13,50
Ziegenkäse Tortilla	€ 10,50
Queso Manchego <i>Manchego-Käse (Schafsmilchkäse, kräftig)</i>	€ 9,50
Queso de cabra con puré de boniato, nueces y miel <i>Ziegenkäse mit Süßkartoffeln Püree, Walnüssen und Honig</i>	€ 9,50
Tostada de sobrasada con queso de cabra y miel <i>Geröstetes Brot mit würzige Paprikawurst, Ziegenkäse und einem Hauch Honig</i>	€ 12,50
Croquetas caseras de Boletus de la abuela (4 unid.) ^{A, C, M} <i>Omas hausgemachte Steinpilze Kroketten (4 Stück)</i>	€ 11,50
★ Tostada de Escalivada Catalana (Vegan) <i>Geröstetes Brot mit im Ofen gebackenem Gemüse nach katalanischer Art</i>	€ 11,50
Berenjenas fritas con miel ^{A, G} <i>Frittierte Aubergine mit Honig</i>	€ 9,50
Pa amb Tomàquet <i>Geröstetes Brot mit Tomate</i>	€ 4,50
Pan fresco <i>Frisches Brot</i>	€ 2,50
Alioli casero ^C <i>Hausgemachte Aioli</i>	€ 2,50



TAPAS DE CARNE – FLEISCH TAPAS

★	Croquetas caseras de pollo (especialidad de la casa) (4 uni.) ^{1, A, C, G} <i>Hausgemachte Hähnchenkroketten (Spezialität des Hauses) (4 Stück)</i>	€ 12,00
	Albóndigas a la Catalana (carne de ternera) ^{1, A, G} <i>Rindfleischbällchen katalanischer Art</i>	€ 9,50
	Pinchos morunos de pollo y ternera ^{1, H} <i>Gewürzte Hähnchen-Rindfleischspieß</i>	€ 10,00
	Dátiles con bacon rellenos de queso manchego (5 piezas) ² <i>Datteln im Speckmantel, gefüllt mit Manchego-Käse (5 Stück)</i>	€ 8,50
	Brioche de carrilleras estofadas con queso manchego rallado ^{K, N} <i>Brioche mit geschmorten Rinderbäckchen und geriebenem Manchego-käse</i>	€ 14,00
★	Jamón Ibérico con picos (secado al aire 18 meses) <i>Iberischer Schinken mit Picos (18 Monate luftgetrocknet)</i>	€ 19,00
	Chorizo al vino <i>Chorizo in Rotwein geschmort</i>	€ 9,00
	Pa amb tomàquet i pernil ibéric (especialidad catalana) <i>Brot mit Tomate und Iberischer Schinken (katalanische Spezialität)</i>	€ 12,50
★	Pollo asado con ciruelas y piñones ^{1, L} <i>Gebratenes Hähnchen mit Pflaume und Pinienkernen</i>	€ 11,50

PAELLAS – PAELLAS

(Frisch zubereitet - circa 35 Min – ab 2 Personen – Preise pro Person)

	Paella Valenciana (pollo, conejo, judías verdes) ³ <i>Valencianische Paella (Hähnchen, Kaninchen, grüne Bohnen)</i>	€ 22,50
	Paella mixta (pollo, calamares, gambas, mejillones y frutos de mar) ^{3, B, D} <i>Gemischte Paella (Hähnchen, Tintenfischringe, Garnelen, Miesmuscheln und Meeresfrüchte)</i>	€ 24,00
★	Paella Negra (calamares, gambas, frutos de mar y rape) ^{3, B, D} <i>Schwarze Reispfanne (Tintenfisch, Garnelen, Meeresfrüchte und Seeteufel) – Exklusiver in La Catalana</i>	€ 26,00
	Fideuá de Marisco (calamares, gambas y frutos de mar) ^{3, B, D} <i>Meeresfrüchte-Fadennudeln (Tintenfisch, Garnelen und Meeresfrüchte)</i>	€ 24,00
	Auf Wunsch auf Schwarz	€ 26,00

Bei hausgemachten Paellas kann eine Reiskruste am Pfannenboden ansetzen, der in Spanien so beliebte „Socarraet“.



PLATOS DE CARNE – FLEISCHGERICHTE

(Unsere Fleischspezialitäten servieren wir mit gebratenem Gemüse und Röstkartoffeln)

Lomo alto de Uruguay	€ 25,50	€ 28,50
<i>Rib-Eye aus Uruguay</i>	(200g)	(300g)
Saucen-Optionen: Kräuterbutter +1€ Champignon-Sauce +3€		

Filete de Pato al grill	€ 23,50
<i>Ente Filet von Grill</i>	

★ Conejo a la Catalana ¹	€ 25,50
<i>Kaninchen aus dem Ofen in einer reduzierten Wein-Schokoladensauce mit Minze</i>	

PLATOS DE PESCADO – FISCHGERICHTE

(Unsere Fischgerichte servieren wir mit Salat und Salzkartoffeln)

Salmon en salsa de ajo a la plancha	€ 24,50
<i>Lachsfilet vom Grill in Knoblauchsoße</i>	

Gambas al ajillo (sin cáscara) ^N	€ 24,50
<i>Garnelen in einer Knoblauch-Weissweinsauce (ohne Schale)</i>	

★ Gambones al grill en salsa de ajo (sin cáscara) ^N	€ 26,50
<i>Rote Garnelen vom Grill mit Knoblauchsauce (ohne Schale)</i>	

★ Pulpo al grill con verdura al grill y papas arrugadas	€ 29,00
<i>Oktopus vom Grill mit frischem Gemüse und kleinen Kartoffeln</i>	

Pulpo a la Gallega	€ 29,00
<i>Zarter Oktopus auf Kartoffelscheiben, verfeinert mit Olivenöl und Rosenpaprika</i>	

PARA LOS MÁS PEQUES – FÜR DIE KLEINE GÄSTE

(Bis 12 Jahre)

Papas fritas	€ 5,00
<i>Pommes frites</i>	

Nuggets de pollo caseros con papas fritas	€ 10,00
<i>Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites</i>	

Albóndigas de ternera con papas fritas ^{1, A, G}	€ 11,00
<i>Rindfleischbällchen mit Pommes frites</i>	



POSTRES – NACHTISCH

	Helado de limón, naranja o coco (en su cáscara natural) <i>Zitronen-, Orangen-, Kokoseis (in seiner natürlichen Schale)</i>	€ 7,50
	Mel i mató amb nous (casero, especialidad catalana) ^G <i>Frischkäse mit Honig und Walnüssen (hausgemacht, katalanische Spezialität)</i>	€ 8,00
★	Crema catalana casera (flameada) ^{A, C, G} <i>Hausgemachte Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht</i>	€ 8,00
	Tarta de queso casera ^{C, G, M} <i>Hausgemachter spanischer Käsekuchen</i>	€ 8,50
★	Flan casero ^{C, G} <i>Hausgemachter Karamellpudding</i>	€ 8,00
	Tarta de Santiago casera con helado de vainilla ^{A, C, E, M} <i>Hausgemachter Mandelkuchen mit Vanille-Eis</i>	€ 8,50
★	Coulant de chocolate con Licor-43 y helado vainilla ^{A, C, G, M} <i>Warme Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern flambiert mit Likör 43 (hausgemacht), mit Vanille-Eis</i>	€ 8,50
★	Variación de postre sorpresa para 2 <i>Dessertüberraschung für 2 (lassen Sie sich verführen)</i>	€ 16,50

VINO DE POSTRE – DESSERTWEIN

Moscatel	0.1 L	€ 6,50
<i>Aromatisch, süß und vollmundig- der perfekte Begleiter zu Desserts oder einfach zum Genießen (15%)</i>		



Mediterráneamente



BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CocaCola / CocaCola Zero	0,20L	€4,00	
Fanta	0,20L	€4,00	
Mezzo mix	0,20L	€4,00	
Sprite	0,20L	€4,00	
Orange, Apfel, Maracuya, Johannisbeere Saft	0,20L	€4,50	0,40L €5,50
<i>Auch als Schorle</i>	0,20L	€4,30	0,40L €5,00
Wasser mit / ohne Kohlensäure	0,25L	€3,50	0,70L €7,00
Schweppes (Bitter lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,20L	€4,00	

CAFÉS Y TÉS – KAFFEES UND TEE

(Alle Kaffeespezialitäten auch Koffeinfrei)

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 5,50
Americano	€ 3,90
Tee (Kamille, Minze, Grün, Schwarz, Früchte, Ingwer, Apfel)	€ 4,00
Frische Tee (mit Ingwer, Zitrone und Minze)	€ 5,50
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch)	€ 3,50
Bonbon Kaffee (Espresso mit Milch und Kondensmilch)	€ 4,20
Carajillo (Espresso mit einem Schuss heißen Brandy)	€ 6,50
Milchkaffee (typischer spanisch)	€ 4,00
★ Nerea's Kaffee (Kaffee mit Kondensmilch, Likör-43 und Milchschaum)	€ 6,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 6,00



Mediterráneamente



CAVAS – CAVAS

	Glas 0,1 L	Flasche
Jaume Serra Rosé (Halbtrocken, Frisch, 11,5%)	€ 6,50	€ 22,00
Marrugat Reserva (Schäumend, Trocken, 11,5%)	€ 7,00	€ 25,00
Juve y Camps Reserva Púrpura (Fruchtig, Frisch, 12%)	-	€ 31,00

APERITIVOS – APERITIF

Martini (weiß oder rose, 15%)	5 cl	€ 6,50
Sherry (medium oder trocken, 15%)	5 cl	€ 6,50
Aperol spritz	0,2 L	€ 8,50
Belzasar (rose, mit Tonic Water)	0,2 L	€ 8,50
Campari soda oder O-Saft	0,2 L	€ 8,50
Caipirinha (Cachaca, Limette, Brauner Zucker)	0,2 L	€ 8,00
Ipanema (Alkoholfrei - Ginger Ale, Limette, Brauner Zucker)	0,2 L	€ 7,50
Mojito (Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda)	0,2 L	€ 8,50

VINOS DE VERANO – SOMMERWEINE

Weißweinschorle	0,2 L	€ 8,00
Tinto de verano (Rotwein mit Brause und Orange)	0,2 L	€ 8,50
★ Sangría des Hauses ⁴	0,50 L € 16,50 1,00 L € 28,00	

CERVEZAS – BIER

Alsterwasser	0,30 L € 4,90	0,40 L € 5,50
Estrella Galicia (Fassbier)	0,30 L € 5,20	0,40 L € 5,90
Estrella Galicia (Flasche)		0,33 L € 4,50
Warsteiner (mit oder ohne Alkohol)		0,33 L € 4,50
Hefeweizen König Ludwig (mit oder ohne Alkohol)	0,50 L € 5,80	



Mediterráneamente



VINOS BLANCOS – WEIßWEINE

	Glas 0,2 L	Flasche
Rioja - unser HAUSWEIN weiß Trocken	€ 6,90	€ 21,50
Viñasol Trocken, Parellada 100% (11,5%)	€ 7,00	€ 22,50
Protos Verdejo Trocken, Verdejo Traube, Rueda (13%)	€ 7,50	€ 24,00
Blanc Pescador Trocken, leicht perlend (11,5%)		€ 22,00
Marqués de Cáceres (weiß) Sauvignon Blanc. Sehr Frisch (12,5%)		€ 27,00
★ Gorú Trocken und Jung Chardonnay 60%, Moscatel 40%		€ 26,50
★ Mar de Frades (Exklusiver in La Catalana) Die Ausdruckskraft der Albariño-Traube (12,5%) Zu Fischgerichten und Paellas sehr zu empfehlen		€ 38,00

VINOS ROSADOS – ROSÉWEINE

	Glas 0,2 L	Flasche
Rioja - unser HAUSWEIN rosé Trocken	€ 6,90	€ 21,50
Viña esmeralda (rosé) Trocken, feine Aromen (12,5%)	€ 7,50	€ 24,50
★ Marqués de Cáceres (rosé) Garnacha Tinta, Jung Reihenfolge (13,5%)		€ 27,00



Mediterráneamente



VINOS TINTOS – ROTWEINE

Glas 0,2 L Flasche

**Rioja - unser HAUSWEIN rot
Trocken**

€ 6,90 € 21,50

**Condado de Oriza, Crianza
Ribera del Duero (14%)**

€ 7,00 € 24,00

Delikate Aromen und reifen roten Beeren

**Añares reserva
Trocken (13,5%)**

€ 8,00 € 27,00

Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 5%



Gorú (Jumilla)

€ 29,50

Trocken. Fruchtig, saftig und vollmundig (14,5%)

Marqués de Cáceres (rot)

€ 32,50

Tempranillo, Garnacha, Rioja (13,5%)



Juan Gil Jumilla Yellow (Exkl. in La Catalana)

€ 35,00

100% Monastrell, dunkles Kirschrot, Trocken (14%)

Zu Fleischgerichten sehr zu empfehlen

Pesquera

€ 41,50

Kräftig, Trocken, Crianza, Elegant (14%)

Protos reserva

€ 49,00

**Tempranillo, Trocken, 24 Monate Barrique gereift
(14,5%)**

La Rioja alta, gran reserva 904

€ 70,00

**Tempranillo, Graciano, Kräftig und würzig,
48 Monate Barrique gereift (13,5%)**



Mediterráneamente



LICORES – LIKÖRE

Anís del Mono (dulce: 22% – seco: 44%)	4 cl	€ 6,50
Baileys (17%)	4 cl	€ 6,50
Hierbas ibizencas – dulces (26%)	4 cl	€ 6,50
Jägermeister (35%)	4 cl	€ 6,50
Martin Codax blanco (42%)	4 cl	€ 6,50
Tequila Aviión Silver (40%)	4 cl	€ 6,50
Pacharán “Zoco” (25%)	4 cl	€ 6,50
Ron con Miel (20%)	4 cl	€ 6,50

WHISKY – WHISKEY

Ballentine’s (40%)	4 cl	€ 6,00
Jack Daniels (40%)	4 cl	€ 7,00

VODKA – WODKA

Absolut (40%)	4 cl	€ 7,50
---------------	------	--------

RON – RUMS

Cacique (37,5%)	4 cl	€ 6,50
Bacardi (37,5%)	4 cl	€ 6,50

GINEBRAS – GINS

Gordons – Original oder Pink (37,5%)	4 cl	€ 6,00
Tanqueray (47,3%)	4 cl	€ 6,50
★ Nordes – Unser bester Gin (40%)	4 cl	€ 7,50

BRANDY – BRANDYS

Veterano (30%)	4 cl	€ 6,50
Carlos I (40%)	4 cl	€ 7,50
Cardenal Mendoza (40%)	4 cl	€ 8,50
★ Luis Felipe (40%)	4 cl	€ 13,50

